

Gefülltes Kalb-Carpaccio

Zutaten für 2 Portionen

100 g Kalbsfilet	2 Zweige Basilikum	12 kleine, schwarze Oliven
60 g Pinienkerne	2 EL Butter	2 EL Crème-fraîche
Kräutersalat	1 Zitrone	1 Prise Meersalz
Olivenöl, Pfeffer		

Das Kalbsfilet in vier Tranchen schneiden und zwischen leicht geölter Klarsichtfolie dünn ausklopfen. Basilikumblätter vom Stiel zupfen. Oliven je nach Größe halbieren oder vierteln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Pinienkerne zugeben, goldbraun rösten und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Das Kalbscarpaccio in Halbkugelformen legen, mit je ein bis zwei Basilikumblättern auslegen, Crème-fraîche darauf streichen, mit Oliven und Pinienkernen füllen, die Enden einschlagen und vorsichtig aus der Form stürzen. Kräutersalat in einer Schüssel mit etwas Zitrone, Olivenöl und Meersalz marinieren. Die gefüllten Carpaccios kurz vor dem Servieren mit Olivenöl einpinseln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen und frischen Parmesan darüber hobeln. Nun je zwei gefüllte Carpaccios mit dem Kräutersalat auf einem Teller anrichten.

Alexander Herrmann am 14. Januar 2014