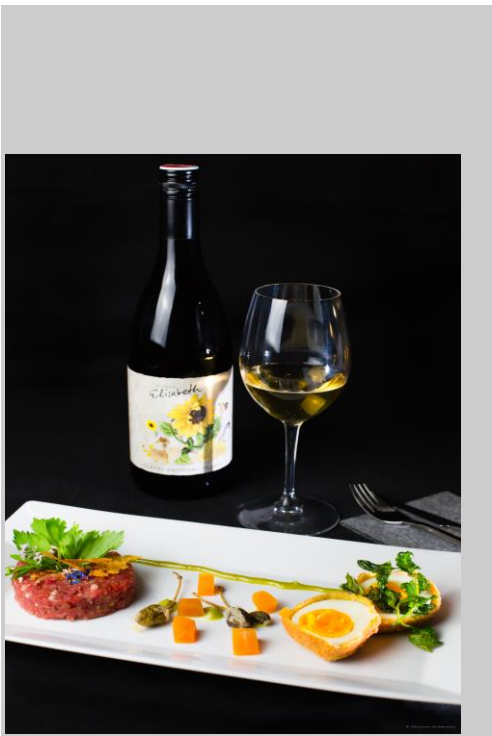


Kalbstartar – gebackenes Ei - Kernölmayo



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 45 min.

Rezept für 4 Personen:

- 400 gr. Kalbsfilet
- Etwas Petersil oder Stangensellerieblätter
- 3-4 Stk Schalotten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- Einige Kapernbeeren
- Etwas Mehl glatt
- Semmelbrösel
- Feines Pflanzenöl
- Kernöl
- 6 Bio Eier
- Saft von ½ Zitrone
- Dijon Senf

Anleitung: – Dauer etwa 30 Minuten

Das Kalbfleisch von Sehnen und Silberhäuten befreien – gut zu putzen. Mit einem Scharfen Messer in feine Würfel schneiden.

Sie bestimmen hier die Konsistenz. Möchten Sie den Tartar etwas feiner haben, heißt das das sie es länger fein schneiden(hacken).

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Petersiele oder Sellerieblätter fein hacken. Das fein gewürfelte Fleisch mit den Schalotten, und dem Petersiel und wenig Senf zu einer Masse verarbeiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Geben sie zum Schluss noch einen Schuss Olivenöl hinzu, so bekommt Ihr Tartar auch einen schönen Glanz und einen leichten geschmacklichen Pep!

Möchten Sie Ihrem Tartar noch eine Mediterrane Note verleihen, können sie es auch mit etwas Zitronenabrieb verfeinern.

In der Zwischenzeit im Kühlschrank aufbewahren.

4 Stk. Eier in kochendem Wasser für ca. 6 Minuten kochen. Herausnehmen und kalt abschrecken. Ganz vorsichtig von den Schalen befreien.

Mayo:

1 Eidotter mit etwas Zitronensaft, einem Hauch Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut anrühren, tröpfchenweise das beste Pflanzenöl in die Masse unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einarbeiten, bis eine homogene Mayonnaise entsteht. (ca. 150 – 200 ml Öl) zu Schluss etwas Kernöleinrühren. Kosten und Abschmecken.

Kapernbeeren gut abtropfen lassen und mit einem sauberen Tuch oder Küchentuch trocken tupfen.

Alle Zutaten für die Panier herrichten (Mehl, verquirltes Ei und Brösel).

Auf dem Herd eine Stielkasserole mit Pflanzenfett zu ausbacken erwärmen, die Kapernbeeren im Mehl wälzen und anschließend im heißen Öl knusprig frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Nun die geschälten Eier vorsichtig panieren. (dieser Vorgang erfordert doch ein wenig Geschick und hängt auch stark von den Eiern ab. Dh. die Eier sollten nicht zu weich aber auch noch nicht ganz hart gekocht sein).

Panierte Eier im Öl knusprig ausbacken. Danach halbieren.

Nun können Sie den Tartar am besten mit einer Ringform anrichten, Kapern, Mayo und das Ei rundum schön anrichten.