



Rezeptkarte

Geklopftes Carpaccio
vom Kalbsfilet mit Rucola,
Pfifferlingen und
Caviar Crunch

Geklopftes Carpaccio vom Kalbsfilet mit Rucola, Pfifferlingen und Caviar Crunch

Zutaten (4 Personen):

400 g Kalbsfilet Mittelstück pariert, 1 Bund Rucola fein, 400 g Pfifferlinge klein und geputzt, 20 g Schalotte in feine Würfel, 4 EL Olivenöl bester Qualität, 2 TL Zitronensaft, Fleur de sel, Pfeffer weiß, Caviar Crunch, 40 g Parmesan

Zubereitung (ca. 40 Minuten):

Das Kalbsfilet in circa 5 mm dünne Scheiben schneiden, zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie flachklopfen und auf vier Teller verteilen. 3 EL Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren und mit weißem Pfeffer würzen. Den Rucola putzen, waschen und auf Küchentrepp trockenlegen.

Ein Esslöffel Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die geputzten Pfifferlinge darin scharf anbraten. Diese leicht mit Salz und Pfeffer würzen und die Schalottenwürfel unterschwenken. Die gebratenen Pfifferlinge kurz auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Kalbsfleisch mit der Vinaigrette bepinseln und gleichmäßig leicht mit Fleur de sel salzen. Die lauwarmen Pfifferlinge auf dem Carpaccio verteilen. Den Rucola mit etwas Vinaigrette vermengen und anrichten. Mit gehobeltem Parmesan und dem Caviar Crunch bestreuen. Sofort genießen.