

TATAR VOM KALBSFILET

MIT STAUDENSELLERIE, MARKKLÖSSCHEN UND MADEIRAGELEE

ZUTATEN FÜR 4 PERS.

KALBSTATAR

500g Kalbsfilet hellrosa
60g sehr fein geschnittene
Staudenselleriewürfel
Etwas Limonen-Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus
der Mühle, Cayenne-Pfeffer, Zucker

MADEIRAGELEE

200ml Rinderkraftbrühe
100ml Madeira
4 Blatt Gelatine

BROTCHIP

1 Stück Baguette
Olivenöl
Salz

MARKKLÖSSCHEN

80g Rindermark gewässert
1 Brötchen ohne Rinde in Wasser
eingeweicht und trocken ausgepresst
100g Semmelbrösel hell
3 EL gehackte Blattpetersilie
2 Vollei
Geriebene Muskatnuss

SCHMELZE

50g Butter
40g Paniermehl
Salz

SCHWARZE OLIVENÖL

40g schwarze Oliven
Olivenöl

THAISPARGEL

20 Stangen Thaispargel
Limonen-Olivenöl
Salz

CREME FRAICHE

100g Creme fraiche
Abrieb einer halben Zitrone
Salz, Cayenne-Pfeffer und Schwarzer
Pfeffer aus der Mühle

STAUDENSELLERIEFRITT

Staudensellerieblätter
Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Das Kalbsfilet mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Anschließend den Staudensellerie und etwas Limonen-Olivenöl zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Zucker nach Belieben abschmecken.

Madeira auf 50 ml reduzieren und anschließend mit der Kraftbrühe aufgießen. Kurz wallend aufkochen und die in kaltem Wasser eingeweichte, Gelatine dazu geben und vom Herd nehmen. Gut verrühren und durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Das Gelee mindestens 4 Stunden im Kühlschrank aushärten lassen. Wenn das Gelee fest ist, zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken und in einen Spritzsack geben, kaltstellen.

1 Stück Baguette in hauchfeine Scheiben schneiden in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldgelb ausbacken. Anschließend leicht salzen.

Das zerdrückte Rindermark bei milder Hitze auslassen, passieren und kühl stellen. Das ausgelassene Rindermark schaumig weiß schlagen, die restliche Zutaten einarbeiten und würzen. Diese Masse kühl ziehen lassen und zu kleinen Klößchen abrollen. In kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen lassen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, das Paniermehl zugeben, goldgelb rösten und leicht salzen.

Die gewaschenen schwarzen Oliven über Nacht im Ofen trocknen, in der Moulinette fein mixen und mit dem Olivenöl zu einer Masse anrühren.

20 Stangen grünen Thaispargel in gesalzenem Wasser kochen bis er weich ist und in Eiswasser abschrecken.

Mit etwas Limonen-Olivenöl und Salz abschmecken.

Alle Zutaten vermengen und nach Belieben abschmecken.

Gelbe Staudensellerieblätter in etwas Öl kross frittieren.
Anschließend alle Komponenten auf einem Teller anrichten.

