

Rezept

Kalbfleischtatar

Ein Rezept von Kalbfleischtatar, am 20.04.2024

Zutaten

1/8 l	Moscato d'Asti oder Arneis	2 TL	Zucker
1 EL	grüne entsteinte Oliven	6 EL	Olivenöl
	Salz	400 g	ganz frisches mageres Kalbfleisch (z. B. Keule oder Lende)
2	Knoblauchzehen	1	Bio-Zitrone
	Pfeffer	1 Handvoll	Rucola zum Anrichten
4	ganz frische große Champignons	1	Zitrone zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Wein in einem Topf mit dem Zucker bei starker Hitze in etwa 5 Min. dicklich einkochen lassen. Abkühlen lassen. Die Oliven sehr fein hacken und mit 2 EL Olivenöl unter die Reduktion mischen. Die Mischung mit Salz abschmecken.
2. Das Fleisch von größeren Fettstücken und Sehnen befreien. Das Fleisch mit einem großen schweren Messer in kleinen Stückchen abschaben, den Rest fein hacken. Den Knoblauch schälen und halbieren. Mit 2 EL Olivenöl unter das Fleisch mischen und kurz ziehen lassen.
3. Die Zitrone waschen und abtrocknen, etwas Schale fein abreiben. Eine Hälfte auspressen. Saft und Schale mit 2 EL Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern.
4. Die Rucolablätter waschen und trocken schütteln, die Teller damit auslegen. Die Champignons putzen. Die Zitrone zum Garnieren in Spalten schneiden.
5. Den Knoblauch aus dem Fleisch entfernen. Das Fleisch in kleine Förmchen verteilen. In die Mitte der Teller stürzen, mit der Zitronen-Öl-Sauce beträufeln. Die Pilze mit dem Trüffelhobel in dünnen Scheiben danebenhobeln. Mit der Wein-Öliven-Sauce garnieren und mit etwas frischem Pfeffer übermahlen. Zitronenspalten daneben anrichten. Frisch servieren.