



Kalbstatar mit Schnittlauchcreme

ZUTATEN – FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Kalbsfilet
- Salz und Pfeffer
- 3 g Schnittlauch, fein geschnitten
- ½ Zitronenabrieb
- etwas Cognac
- 3 cl Haselnussöl
- 3 Eiweisse
- 3 cl Limettensaft
- 1 g Wasabi
- Salz
- 1,2 dl Schnittlauchöl

ZUBEREITUNG

- 1 Das Kalbsfilet in feine Würfel schneiden. Am besten gelingt dies, wenn man das Fleisch im Tiefkühlfach anfriert, mit einer Aufschnittmaschine dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneidet und diese anschliessend gleichmässig würfelt.
- 2 Mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.
- 3 Für die Schnittlauchcreme Eiweiss, Limettensaft, Wasabi und Salz mit dem Stabmixer in einem kleinen Messbecher schaumig mixen. Das Schnittlauchöl langsam dazugeben.
- 4 Die Creme in einen kleinen Spritzsack abfüllen und das angerichtete Tatar mit kleinen Tropfen dekorieren.