

Kalbstatar + Kaviar = Genuss²

Schwierigkeitsgrad: leicht | Kategorie: Rind | Personen: 4 | Autor: OTTO GOURMET Küche

Zutaten

- 500 g Kalbshüfte
- 50 g Kaviar
- 1 EL Lemon-Mayonnaise (Art-Nr. 8053)
- 1 Limette (Abrieb)
- Salz, Zucker, Olivenöl
- 2 EL Hüttenkäse
- 8 Radieschen
- 8 Champignons
- Dill
- 100 g Wildkräutersalat
- Wildreis (im Fettbad frittiert)
- Hardware: 2 Formringe in unterschiedlichen Größen

Zubereitung

- Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen und bis zur Verwendung kühlen.
- Das Kalbshüftfilet zunächst in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Streifen schneiden, um diese dann zu würfeln – möglichst fein.
- Das gewürfelte Fleisch mit einer Prise Salz und etwas Limettenabrieb vermengen und mit etwas Olivenöl marinieren.
- Gurke längs, Radieschen und Champignons hobeln. Mit etwas Limettenabrieb und einer Prise Salz und Zucker würzen.
- 1 EL Mayonnaise mit etwas Limettenabrieb, einer Prise Zucker und 2 EL Hüttenkäse gut verrühren.
- Den größeren Formring mit Wildkräutersalat auf einem Teller anrichten. Mit im Fettbad frittiertem Wildreis bestreuen.
- Die zweite, kleinere Form mittig auf den Salat in die erste Form setzen. Mit Tatar füllen und diesen dabei immer wieder vorsichtig andrücken.
- Mayonnaise-Mischung mittig auf dem Tatar verteilen. Beide Ringe nacheinander vorsichtig entfernen.
- Mit den Gurken-, Champigno- und Radieschenscheiben sowie einigen Dillstängeln garnieren.
- Zum Abschluss eine Kaviar Nocke auf das Tatar geben und mit einigen Tropfen Olivenöl verfeinern.