



**Zusatzgericht von Nelson Müller**

## **Kalbstatar mit Meerrettichcreme, Rote Bete und Sauerteigbrot-Chips**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Tatar:**

1 Kalbfilet à 150 g  
 ½ TL Kapern  
 1 Schalotte  
 1 Ei, davon das Eigelb  
 4 Halme Schnittlauch  
 4 Zweige glatte Petersilie  
 ½ TL rosenscharfes Paprikapulver  
 ½ TL Sardellen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und fein würfeln. Das Ei trennen. Die Fleischwürfel mit Eigelb, blanchierter Schalotte, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Paprikapulver und Sardellen vermengen und etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und würzen.

### **Für die Rote Bete:**

2 Knollen vorgegarte Rote Bete  
 50 ml Himbeeressig  
 ½ TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete in etwa achtelgroße Spalten schneiden und mit Himbeeressig, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren.

### **Für die Brotchips:**

200 g Sauerteigbrot  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 2 EL Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle

Das Brot auf einer Aufschnittmaschine in etwa 1 ½ mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kräuter, angedrückten Knoblauch und Scheiben zugeben. Die Scheiben goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Mit Salz würzen.

### **Für die Meerrettichcreme:**

300 g Crème fraîche  
 200 g Sahnemeerrettich  
 3 Blatt Gelatine  
 100 g geschlagene Sahne  
 20 ml Limettensaft  
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Crème fraîche und Sahnemeerrettich in eine Schüssel geben. Gelatine aufweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird. Einen kleinen Teil der Meerrettich-Creme-fräiche zur Gelatine hinzugeben, verrühren und mit der übrigen Meerrettich-Creme vermengen. Die Creme kalt stellen, warten bis die Gelatine andickt und die geschlagene Sahne unterheben.

Mit Limettensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Das Kalbstatar mit Meerrettichcreme, Rote Bete und Sauerteigbrot-Chips auf Tellern anrichten und servieren.