

Vronis Lieblingsשמאנערל

Carpaccio vom Steinpilz und Kalbsfilet

Stand: 08.09.2021 [Bildnachweis](#)



Zutaten:

- 4 schöne frische Steinpilze
- 200 g Kalbsfilets
- 120 g Butter
- 1 Schalotte
- Je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 100 ml Weißwein
- 300 ml Sahne
- 1 Stück Parmesan (kann auch ein Stück Rinde sein)
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- 100 g Pfifferlinge
- Olivenöl
- Pfeffer
- 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Steinpilze in möglichst dünne Scheiben schneiden, das Kalbsfilet ebenso in dünne Scheiben schneiden und mit einem Fleischklopfer dünn ausklopfen (wenn kein Fleischklopfer vorhanden ist, das Fleisch zwischen zwei Frischhaltefolienlagen legen und mit einer Pfanne flachklopfen).
2. In einem kleinen Topf Butter zerlassen, die Schalotte in Scheiben schneiden, andünsten und unmittelbar mit Weißwein aufgießen, die Kräuter dazugeben, mit Sahne aufgießen und das

Parmesanstück ca 10-15 Minuten bei kleiner Hitze auskochen. (Wenns zu heiß wird, kann es sein, dass die Sahne gerinnt oder ausflockt) Danach durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Die Brotscheiben würfeln und in Butter zusammen mit den Pfifferlingen goldbraun braten, abschmecken.

3. Die Steinpilzscheiben auf einen Teller anrichten, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufelt und mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Kalbscarpaccio darauf drapieren und ebenso marinieren. Die Brotwürfel und Pfifferlinge darüber streuen.

4. Die Parmesansahne mit einem Pürierstab aufmontieren, bis an der Oberfläche ein Schaum entsteht. Diesen mit einem Löffel abschöpfen und auf das Carpaccio geben. Mit Wildkräutern garnieren.