Kalbstartar mit Kräuterpesto und pochierten Apfelspalten



Dauer: Mittel

Kategorie: Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Georg Salchegger

Zutaten

Kalbstartar

400 G	mageres Kalbfleisch (Abschnitte von der Nuss)
1 KLEINER	säuerlicher Apfel
1 KLEINE	halbe rote Zwiebel
	Salz
	Pfeffer
	Zitronenabrieb
EVENTUELL	Cayennepfeffer

Kräuterpesto

100 G gemischte Kräuter grob gehackt (Petersilie, Schnittlauch, Spinat, Kerbel, Kresse, Bärlauch, ...)	
30 G	Parmesan
110 ML	mildes Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
OPTIONAL 10 G	Pinienkerne oder Erdnüsse

Pochierte Apfelspalten

1	Apfel in kleine Spalten geschnitten
50 ML	Weißwein
50 ML	Wasser
5 G	Zucker
5 G	Butter
1	Spritzer Hollersaft
1	Spritzer Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer

Zitronenmayonnaise

5 EL	Mayonnaise

1 EL	Zitronensaft
	Zitronenabrieb

Anrichten

1	roh gehobelter Apfel
	roh gehobelte Radieschen auf Eiswasser
	Kresse oder Kräuter
	geröstete Schwarzbrotwürfel
	eingelegtes Gemüse nach Wunsch

Zubereitung

Kalbstartar

1. Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden.

   Tipp: Das Kalbfleisch vor dem Schneiden 20 Minuten in den Tiefkühler stellen, dann kann man bessere Würfel schneiden!

2. Apfel und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten locker zusammen mischen und abschmecken.

Kräuterpesto

1. Alle Zutaten in einem starken Mixer zu einer cremigen Paste mixen.

   Tipp: Gleich mehr davon machen. Ist in Gläser abgefüllt und gekühlt super haltbar. Idealer Begleiter zu Pasta, Gnocchi, Salat, Vorspeisen etc.

Pochierte Apfelspalten

1. Äpfel in einer kleinen Pfanne kurz mit Butter und Zucker glasieren mit Wasser und Wein ablöschen.

2. Restliche Zutaten dazugeben und einmal aufkochen lassen und sofort von der Hitze nehmen.

   Sollen auf Zimmertemperatur serviert werden.

Zitronenmayonnaise

1. Alles zusammen verrühren und abschmecken.

Anrichten

1. Am Tellerboden etwas Pesto verstreichen, das Tartar darauf locker verteilen.
2. Die restlichen Komponenten adrett darauf anrichten, am Ende die Kräuter als Dekoration und servieren

Rezept zum Genusstagebuch #60