



© Salzburger Agrar Marketing/Elisabeth Eisl

**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 gehobelte 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](#)