Kalbstatar an Molkeessig mit Tomaten und Erbsen

Gesamtzeit: 45 min

Aktivzeit: 15 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

320 g	Filet vom Schweizer Kalb
4	Tomaten
80 g	Molkeessig
250 ml	Rahm
125 g	Alpsbrinz
250 g	Erbsen, tiefgefroren
1 Blatt	Gelatine
2 g	Agar Agar
4 Scheiben	Toastbrot
	etwas Butter
20 g	eingelegte Radieschen
20 g	eingelegter Kohlrabi
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
60 ml	Rapsöl

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

717	kcal
34 g	Eiweiss
22 g	Kohlenhydrate
53 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

Herstellung Alpsbrinzcreme

1 Die Hälfte des Rahms mit der Hälfte des Agar Agars köcheln und dann mit dem Alpsbrinz fein mixen, eventuell mit einem feinen Sieb passieren.

Herstellung Erbsencreme

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

1 Die andere Hälfte des Rahms mit der anderen Hälfte des Agar Agars köcheln und dann mit 125 g Erbsen fein mixen, eventuell mit einem feinen Sieb passieren.

Herstellung Croûtons

1 Die in Würfel geschnittenen Toastbrotscheiben in etwas Butter knusprig rösten.

Herstellung Tomatenvinaigrette

1 Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, dann in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten schälen, vierteln, das Kerngehäuse beiseitestellen und die Tomatenfilets in Würfel schneiden. Die Hälfte des Molkeessigs mit Salz, Pfeffer und dem Rapsöl zu einer Vinaigrette zusammenrühren. Die Tomatenwürfel hineingeben und ziehen lassen.

Herstellung Tomatengelee

1 Das beiseitegestellte Kerngehäuse der Tomaten mit der anderen Hälfte des Molkeessigs mixen und in einem Tuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann 1 Blatt Gelatine im warmen Tomatensud auflösen, den Sud auf ein Blech giessen und für 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitung des Tatars und Servieren

1 Das Kalbsfilet 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Dann das Fleisch in feine Würfel schneiden und mit der Tomatenvinaigrette abschmecken. Abwechselnd Alpsbrinz und Erbsencreme auf den Teller geben, die Croûtons darüber streuen. Das Tomatengelee auf das Tatar geben und mit den restlichen Erbsen, den eingelegten Radieschen und dem eingelegten Kohlrabi garnieren.