



# Kalbstatar an Molkeessig mit Tomaten und Erbsen



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 15 min

 Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

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

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

<b>717</b>	kcal
<b>34 g</b>	Eiweiss
<b>22 g</b>	Kohlenhydrate
<b>53 g</b>	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

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://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 Toastbrotstücken 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 Alpbjörn 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.