

**EDEKA**  
**KOCHSCHULE**  
LECKER MIT LUTHER

# TATAR UND CARPACCIO

vom Kalb mit Kapernäpfeln



Dirk Luther

# Tatar und Carpaccio

vom Kalb mit Kapernäpfeln

## ZUTATEN

### CARPACCIO

400 g Kalbsfilet, pariert  
3 Bio-Zitronen  
50 g Puderzucker  
90 ml Olivenöl  
1 Handvoll Blattpetersilie, gehackt  
Salz, Zucker und Pfeffer  
Frischhaltefolie

### TATAR

200 g Kalbsfilet, pariert  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Zucker  
Paprikapulver  
3 Schalotten, fein gewürfelt  
1 EL Schnittlauch, in feine Ringe  
geschnitten  
1 Eigelb  
1 TL Traubenkernöl

### DEKORATION

50 g Kapernäpfel  
140 g Salatblätter  
frisch gehobelter Parmesan

**NATUR PUR**  
Landfrische Gourmetqualität

## Kalbsfilet



## ★ PROFITIPP

Wenn Sie das Fleisch anfrieren, lässt es sich im Anschluss viel leichter verarbeiten. Die hauchdünnen Scheiben werden Ihre Gäste begeistern!



**CARPACCIO** 2 Zitronen heiß abwaschen und trockenreiben. In hauchdünne Scheiben schneiden und mit dem Puderzucker bestreuen. In einer Pfanne bei niedriger Hitze von beiden Seiten vorsichtig anbraten, bis der Zucker leicht karamellisiert. Herausnehmen und beiseite legen. Für die Marinade 1 Zitrone auspressen, den Zitronensaft mit dem Olivenöl vermengen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Petersilie hinzufügen. Das Filet straff in ein großes Stück Frischhaltefolie einwickeln und die Seiten fest eindrehen. Das Filet für eine Stunde in den Gefrierschrank legen, dann auswickeln und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch zwischen zwei dünn geölte Folien legen und vorsichtig flachklopfen.

**TATAR** Das Kalbsfilet kurz anfrieren. In kleine Würfel schneiden und mit Salz, Zucker, Paprikapulver und Pfeffer würzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Das Fleisch fein hacken und mit allen übrigen Zutaten vermengen.

**ANRICHTEN** Carpaccio fächerförmig auf den Tellern auslegen, gleichmäßig mit der Marinade bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenscheiben dazulegen, Salatblätter mit der Marinade marinieren und zusammen mit den Kapernäpfeln darauf verteilen. Aus dem Tatar gleichmäßige Nocken formen und zusätzlich auf den Tellern platzieren. Parmesan fein über alles hobeln.

