

Frisch gekocht

Dienstag, 11. Juli 2017



Rezept von Andreas Döllerer

Kalbstatar, Verjustrauben & Senf

40 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

100 g Kalbsrücken (fein gehackt), Zitronensaft, grobes Salz, Traubenkernöl, Olivenöl, Pfeffer, etwas weißer Balsamico-Essig; 200 g rote Trauben, 250 ml Verjus, 40 g Senfkörner, fein gehackte Fenchelsamen, Xanthan; 12 Schwarzbrotchips; 50 g Senfmayonnaise (Mayonnaise mit grobem Senf, Salz und Pfeffer vermengt), Senfkresse, Radieschen, Fenchelgrün.

Zubereitung

Das fein gehackte Kalbfleisch mit Zitronensaft, Salz, Traubenkernöl, Olivenöl, Pfeffer und weißem Balsamico-Essig kräftig abschmecken.

Die Trauben schälen, halbieren und entkernen. Den Verjus mit den Traubenschalen aufkochen, mindestens 15 Minuten ziehen lassen, dann passieren (die Flüssigkeit wird so leicht rötlich). Mit Xanthan leicht binden.

Die Senfkörner extra in Wasser in der Mikrowelle bei 800 Watt in 5 Minuten weich garen, danach passieren und mit den Traubenhälften, den Fenchelsamen und dem Fenchelgrün mit dem Verjus vermengen.

Das Kalbstatar mit den Verjustrauben auf in Gläsern anrichten, mit Radieschenscheiben, Schwarzbrotchips, Senfmayonnaise und Senfkresse garnieren.