

Frisch gekocht
Donnerstag, 11. Mai 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

Kurz gegrilltes Kalbstatar auf marinierten Schwammerln mit Spitzpaprika

25 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

400 g Kalbsrücken (zugeputzt), 4 EL Parmesan (gerieben), Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 350 g geputzte Eierschwammerl, 1 Schuss Teriyaki-Sauce, 2 EL Petersilie (frisch geschnitten), 2 EL Schnittlauch (frisch geschnitten), je 2 rote und grüne Spitzpaprika.

Zubereitung

Den Kalbsrücken fein hacken bzw. fein schneiden. Mit Parmesan, einem Schuss Zitronensaft sowie Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Ausstechring vier gleichmäßige Laibchen formen und diese beiseite stellen.

Die geputzten Pilze klein hacken, salzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Leicht ausdrücken und mit Teriyaki-Sauce, Olivenöl sowie Petersilie und Schnittlauch vermischen und abschmecken.

Die Spitzpaprika der Länge nach vierteln und grillen.

Kalbfleisch-Tatare auf beiden Seiten ganz kurz grillen, sodass außen ein Grillmuster entsteht, das Fleisch aber roh bleibt.

Die marinierten Pilze auf den Tellern aufteilen, Kalbstatar darauf setzen und die gegrillten Spitzpaprika rundum anrichten.