

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Kalbstatar mit Erdbeere, Kren & Kartoffelstroh

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

200 g Kalbsfilet (zugeputzt), Salz, Senf, Zucker, Olivenöl, 1 Zitrone (unbehandelt); 150 g Erdbeeren, 40 ml Apfelbalsamessig (*oder Apfelessig, Weißweinessig*), Olivenöl, Pfeffer, Salz, Zucker.

Für die Krencreme: 100 g Crème fraîche, frischer Kren, Salz, Zucker, Zitronensaft.

Für das Kartoffelstroh: 3 Kartoffeln (geschält, festkochende Sorte), Rapsöl zum Frittieren, Salz

Zubereitung

Die Crème fraîche mit frisch gerissenem Kren, Salz, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und beiseite stellen.

Die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und auf Tellern flach auflegen.

Die Kartoffeln in feine Streifen schneiden, in Wasser kurz durchspülen und gut trocknen. Kartoffelstreifen in Öl goldgelb frittieren, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Das Kalbsfilet möglichst feiwürfelig zu Tatar scheiden. Mit Salz, etwas Senf, Zucker, geriebener Zitronenschale, Zitronensaft und Olivenöl mild marinieren.

Erdbeeren mit Apfelbalsamessig, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl marinieren. Kalbstatar darauf anrichten, mit Krencreme und Kartoffelstroh garnieren.