

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Ligurisches Kalbstatar**

### Zutaten

(4 Personen)

Für das Kalbstatar

- 300 g Kalbsfilet
- 50 g Oliven
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Olivenöl
- Basilikum African Blue
- Olivenkraut
- 2 TL Paradeiserpüree
- Zitronenabrieb
- 50 g Miso Mayo
- Pilzkraut
- Erbsenkresse
- Kapuzinerblüte

Quelle: ORF extra

Für die Miso-Mayo

- 2 EL Misopaste
- 4 EL Mayonnaise
- 1 Prise Zucker

Für das Paradeiserpüree

- 2 EL Butter
- 2-4 frische Paradeiser
- 100 ml Paradeisersaft
- Salz
- Zucker

### Zubereitung

Das Kalbsfilet und Oliven fein hacken und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Basilikum, Olivenkraut, Paradeiserpüree und Zitronenabrieb gut durchmischen.

Mit Hilfe zweier Löffel Nockerl formen, auf Teller setzten und mit dem übrigen Paradeiserpüree und der Miso Mayo fein anrichten.

Abschließend noch mit etwas Pilzkraut, Erbsenkresse und Kapuzinerblüte vollenden.

*Miso-Mayo:*

Alle Zutaten gut vermischen und in einem Spritzbeutel abfüllen und kühl stellen.

*Paradeiserpüree:*

Die Butter in einem Topf schmelzen und die frischen Paradeiser klein schneiden und leicht anschwitzen, dann mit dem Saft aufgießen und ein wenig Würzen. 20 min leicht einkochen lassen. Nach Belieben kann man das Püree noch leicht mit Maisstärke abbinden, dann passieren und kaltstellen.