

Vitello tonnato 2.0

Für zwei Personen

Für das Tartar:

200 g Kalbsfilet	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Ketchup
1 EL Worcestersauce	1 Zitrone	Salz, weißer Pfeffer

Für die Fleischröllchen:

200 g Kalbsfilet	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
------------------	---------------	---------------

Für die Thunfischcreme:

200 g Thunfisch in eigenem Saft	2 Sardellenfilets	100 g Parmesan
150 g Mayonnaise	50 ml weißer Balsamico	2 EL Kapern
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

4 EL kleine Kapern	4 EL große Kapernäpfel	2 Radieschen
1 Scheibe altbackenes Schwarzbrot	150 g Parmesan	50 ml weißer Balsamicoessig
1 EL Butter	200 g Butterschmalz	1 EL Lachskaviar
1 Prise Ras-el-Hanout	Salz	Pfeffer

Für das Wachtelei:	2 Wachteleier	Salz
---------------------------	---------------	------

Für das Tartar: Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Schale der Zitrone abreiben.

Fleisch mit einem Messer klein würfeln und mit Senf, Ketchup, Worcestersauce, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fleischröllchen: Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in einer Grillpfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 57 Grad ziehen lassen. Fleisch ruhen lassen, dünn aufschneiden, gegebenenfalls Ränder begradigen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Fleischröllchen rollen.

Für die Thunfischcreme: Thunfisch und Sardellenfilets abtropfen. Thunfisch, Sardellenfilets, Parmesan, Mayonnaise und weißen Balsamico im Mixer fein pürieren.

Kapern abgießen. Kapernwasser in den Mixer geben bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur: Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und die kleinen Kapern eine Minute frittieren, auf Küchenpapier abtropfen und beiseite stellen.

Kapernäpfel mittig für die Deko aufschneiden. Schwarzbrot mit Butter bestreichen, im Ofen 5-10 Minuten trocknen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Brot im Mixer klein hacken und mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout vermengen.

Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Häufchen machen. Im Backofen zu Parmesanchips knusprig ausbacken.

Radieschen in Scheiben schneiden und in Balsamicoessig einlegen, anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Wachtelei: Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb etwas salzen.

Tartar in einem kleinen Servierring anrichten, das Wachtelei darauf geben. Parmesanchips ins Tartar stecken. Röllchen neben das Tatar platzieren, mit der Thunfischcreme füllen und Creme zusätzlich auf dem Teller verteilen. Frittierte und aufgeschnittene Kapern und den Kaviar daneben anrichten. Radieschen daneben geben. Schwarzbrotcrunch über den Teller verteilen.

Ramon Danner am 24. Juni 2019