

# Carpaccio-Halbkugel, Sellerie-Panko-Füllung, Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für das Carpaccio:**

100 g Kalbsfilet                      Rapskernöl

**Für die Knusper-Füllung:**

2 Stangen Staudensellerie      1 Knoblauchzehe      1 Zitrone, Abrieb, Saft

2 Zweige Thymian                  4 EL Panko              Olivenöl

Kampot-Pfeffer                      Salz

**Für die Mayonnaise:**

4 g schwarzer Trüffel              5 g Zitronensaft      2 Eier

12 g m.-scharfer Dijonsenf      1 Schuss Trüffel-Jus      1 Msp. Trüffelöl

20 ml Rapskernöl                  100 ml Rapsöl          Salz, Pfeffer

**Für die Fertigstellung:**

50 g Parmesan                      Rapskernöl              Salzflocken

Kampot-Pfeffer

**Für die Garnitur:**

Trüffel                                  Thymianblüten

**Für das Carpaccio:** Das Kalbsfilet parieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen zwei leicht geölten Frischhaltefolien vorsichtig plattieren.

Danach kleine Schälchen innen mit dem Rapskernöl bepinseln und die dünnen Kalbsfilet so hineinlegen, dass sie am Rand leicht überhängen, aber die Innenseite der Schale komplett auskleiden. Zur Seite stellen.

**Für die Knusper-Füllung:** Staudensellerie schälen, fein hacken, in eine Schüssel geben und mit einem Spritzer Zitronensaft marinieren. Knoblauch abziehen und andrücken. Panko zusammen mit dem Knoblauch in Olivenöl in einer Pfanne goldbraun rösten. Mit Salz und Kampott-Pfeffer würzen.

Thymianblätter abzupfen, zum Panko geben, vermischen und zur Seite stellen. Den marinierten Staudensellerie zur Panko-Mischung geben, die Mischung final abschmecken und ggf. noch etwas Zitronenabrieb dazugeben.

**Für die Mayonnaise:** Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Die Öle mischen. Einen Stabmixer in das Gefäß halten und zunächst die Eigelbe glattrühren, dann langsam die Öl-Mischung dazu geben. Dabei den Stabmixer zügig auf und ab bewegen, damit sich eine Emulsion bildet. Sobald diese vorhanden ist den Trüffel-Jus dazu geben und nochmal mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Trüffel auf einer Reibe fein reiben und unter die Mayonnaise heben. Die Mayonnaise bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Für die Fertigstellung:** Die Kalbsscheiben in den Schälchen salzen und pfeffern, dann die Füllung hineingeben und mit den überhängenden Teilen des Fleisches verschließen. Die Carpaccio-Halbkugeln vorsichtig aus den Schälchen nehmen und auf einem Teller anrichten. Mit etwas Rapskernöl bepinseln.

Mit Salzflocken bestreuen und Parmesan darüber reiben. Mit der Mayonnaise anrichten und servieren.

**Für die Garnitur:** Trüffel hobeln. Gericht mit gehobeltem Trüffel und Thymianblüten garnieren.

Anja Schmidt am 23. Juli 2024