

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2021 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Christof Dell

**Kalbstatar mit Kartoffel-Möhren-Rösti, Parmesanschaum
und Serrano-Chip**

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

100 g Kalbsfilet
1 Zitrone
2 EL Olivenöl
10 g Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfilet mit einem scharfen Messer in kleine, feine Würfel schneiden. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in sehr feine Stücke schneiden und mit Olivenöl und Zitronenabrieb unter das Kalbfleisch rühren. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und gut verrühren.

Für die Rösti:

3 festkochende Kartoffeln
1 Möhre
1 Ei
1 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Möhren schälen und raspeln. Raspel anschließend durch ein Passiertuch drücken. Ei, Mehl, Salz und Pfeffer zu den Karotten- und Möhrenraspeln geben. Die Masse in einen Anrichtering setzen und in einer Pfanne in Öl anbraten. Bis zum Servieren warmhalten.

Für den Schaum:

250 ml Sahne
50 ml Milch
100 g Parmesan
Salz, aus der Mühle

Sahne und Milch aufkochen. Parmesan reiben und einrühren, bis er sich komplett auflöst. Mit Salz abschmecken. Bis kurz vor Schluss warm halten, dann mit dem Stabmixer zum Schaum schlagen.

Für den Chip:

2 Scheiben Serrano

Serrano-Scheiben in eine heiße Pfanne legen, bis sie kross sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.