

Kalb-Carpaccio-Praline mit Pilz-Füllung, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Praline:

125 g Kalbsfilet	50 g Champignons	50 g Kräuterseitlinge
1 Schalotte	1 Orange, Abrieb	60 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Aceto Balsamico	Rapsölkernöl, zum	Braten
2 EL Panko	1 Msp. Fenchelsamen	1 Msp. Anissamen
1 Msp. Koriandersamen	1 Msp. Bockshornkleepulver	Salz

Für die Mayonnaise:

1 Ei, L	1 Orange, Saft, Abrieb	$\frac{1}{2}$ EL Senf
100 ml Sonnenblumenöl	100 ml Rapskernöl	Salz, Pfeffer

Für den Apfel:

1 grünen Apfel	1 Zitrone, Saft	Salz, Pfeffer
----------------	-----------------	---------------

Für die Garnitur:

4 geröst. Macadamia-Nüsse	Orangenabrieb, von oben	1 TL Rapskernöl
1 TL Aceto Balsamico	Salz	Pfeffer

Für die Praline:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Pilze säubern und grob kleinschneiden. In 30 g Butter kräftig anbraten und salzen.

Schalottenwürfel dazugeben und mitbraten, bis sie glasig sind. Mischung herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen, danach fein hacken und mit Balsamico sowie Salz abschmecken.

Panko mit der restlichen Butter und etwas Rapskernöl in einer Pfanne goldbraun rösten, die Brotgewürzmischung unterrühren. Die Hälfte der Pankomasse mit der gut abgetropften Pilzmischung mischen und das Ganze abkühlen lassen.

Kalbsfilet in zwei Scheiben schneiden, jede Scheibe zwischen zwei geölten Frischhaltefolien oder in einen Frischhaltebeutel legen und mit einem Fleischklopfer oder schweren Topf hauchdünn klopfen.

Pro Portion je eine Halbkugelform oder abgerundete Schüssel mit den dünnen Fleischscheiben auslegen und mit der abgekühlten Pilzmischung füllen.

Darauf als Abschlusschicht die zweite Hälfte der Pankomischung platzieren und die gesamte Füllmasse mit der Hand gut andrücken und verdichten. Anschließend die Fleischenden so einschlagen, dass die Füllung komplett vom Fleisch bedeckt ist.

Für die Mayonnaise:

1 EL Orangensaft auspressen. Orangenschale abreiben. Ei, Senf, Orangensaft und Salz in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab vermengen.

Öle während des Mixens einfließen lassen und dabei den Pürierstab langsam nach oben ziehen. So lange mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Orangenabrieb, Salz und evtl. etwas zusätzlichem Orangensaft abschmecken.

Für den Apfel:

Zitronensaft auspressen. Apfel in feine Stifte schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Garnitur:

Macadamia-Nüsse mit einer Reibe über das ausgelöste Carpaccio reiben. Die kugelige

Oberfläche vorsichtig mit etwas Rapskernöl und Aceto Balsamico einpinseln. Mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb garnieren.

Mayonnaise mittig auf dem Teller verstreichen. Die Carpaccio-Praline vorsichtig aus der Form lösen und mittig auf die Mayonnaise setzen.

Apfelstifte daneben verteilen.

Nikolaj Beck am 05. August 2025