

Törtchen von Kalb-Tatar, Avocado mit Wan-Tan-Blättern

Für zwei Personen

200 g Kalbsfilet	6 Wan-Tan-Blätter	2 reife Avocados
1 Tomate	2 Limonen	3 Zweige Estragon
3 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer	1 EL Butterschmalz
1 Prise Five-Spice-Powder	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft erhitzen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in feinste Würfel schneiden. Den Estragon zupfen, fein hacken und beides zusammen verrühren. Etwas Schale von einer Limone reiben und anschließend den Saft der beiden Limonen auspressen. Das Kalbsfilet mit etwas Saft und dem Abrieb kräftig abschmecken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit etwas Olivenöl finalisieren. Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Avocadofleisch aus der Schale löffeln und mit Hilfe einer Gabel grob zerdrücken. Dieses mit Limonensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Tomate kurz in kochendes Wasser tauchen und danach eiskalt abschrecken. Die Tomate schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Tomatenfleisch in feine Würfel schneiden. Zusammen mit etwas Olivenöl vorsichtig unter die Avocadomasse heben. Anschließend einen Servierring zur Hilfe nehmen und die Avocado hineingeben. Das Tatar kurz vor dem Servieren darauf geben. Das Ganze vorsichtig andrücken und dann den Ring abziehen. Die Wan-Tan-Blätter zu dekorativen Dreiecken zurecht schneiden und in einer großen Pfanne mit dem Butterschmalz knusprig braun frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit dem Five-Spice-Powder würzen. Die Törtchen von Kalbstatar und Avocado auf Tellern anrichten, die gebratenen Wan-Tan-Blättern dekorativ in die Törtchen stecken und servieren.

Alexander Herrmann am 05. April 2012