

Carne Cruda

Für 4 Personen

Grissinis:

10 Oliven, schwarz	60 g Parmesan, frisch, jung	100 g Mehl
1 EL Butter	2 Zweige Thymian	Salz

Carne Cruda:

1 Limone, unbehandelt	300 g Kalbsfilet	3 St. Staudensellerie
0,5 Zehe Knoblauch	4 cl Olivenöl	0,5 Bund Basilikum
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Grissinis:

Die Oliven hacken, den Parmesan reiben. Mehl, gehackte Oliven, Butter, Salz, etwas Wasser, Thymianblätter und geriebenen Parmesan zu einem raschen Teig verkneten und Stangen daraus formen. Auf Backpapier im vorgeheizten Backofen in einigen Minuten kross backen.

Carne Cruda:

Die Schale der Limone abreiben, den Saft auspressen. Das Kalbsfilet in feinste Würfel schneiden. Den Staudensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Beides mischen und mit Limonena-brieb und -Saft sowie Salz und Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl marinieren. Die Basilikumblätter in einer großen Pfanne mit wenig Olivenöl, langsam bei milder Hitze kross braten und mit Kü-chenpapier abtupfen. Nocken vom Tatar auf die Teller setzen, als Dekoration mit etwas frisch geschnittenem Basilikum sowie mit Parmesanspänen bestreuen. Die Grissinis dazu legen, mit den krossen Basilikum belegen und mit Staudensellerieblättern dekorieren.

Alexander Herrmann am 20. Mai 2011