

Vorspeise

Kalbstartar mit Avocado und Wasabi

Zutaten:

1 St. Eigelb
90 ml Traubenkernöl
1 St. Limette
15 ml Mirin
Salz
5 g Wasabipulver
300 g Kalbsfilet
10 g Ingwer
5 ml Sesamöl
0.5 St. Avocado
0.5 St. Knoblauchzehen
Cayennepfeffer
80 g Karotten
80 g Rettich
3 g Wakame-Algen getrocknet
0.1 St. Salat
0.1 St. Radicchio
Balsamico, hell
Pflanzenöl
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Für die Wasabi-Mayonnaise das Eigelb zusammen mit Traubenkernöl, dem Saft und Abrieb einer halben Limette, dem Mirin und dem Wasabipulver mit einem Mixstab zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Anrichten beiseitestellen. Für das Tatar das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in sehr feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden. Die Würfel von Kalb und Ingwer zusammen in einer Schüssel mit dem Sesamöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren. Die Avocado in grobe Würfel schneiden, zusammen mit Saft und Abrieb der restlichen Limette, Knoblauch, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Guacamole mixen und abschmecken. Für den Salat Rettich und Karotte schälen, über eine grobe Reibe raspeln und sofort ins Wasser legen. Die Algen in reichlich kaltem Wasser einweichen, den Radicchio in feine Streifen schneiden und den Frisee behutsam putzen und mit kaltem Wasser waschen. Alles zusammen aus dem Wasser holen, ordentlich trockenschütteln, in einer Schüssel mischen, nach Geschmack mit ein wenig Balsamicoessig und Pflanzenöl marinieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und abschmecken. Alle Zutaten zusammen auf dem Teller arrangieren.