

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Schneckenkaviar und Vanille-Mohnöl-Vinaigrette

Zutaten:

300-400 g sauber pariertes Kalbsfilet, gut gekühlt

1-2 Gläser Schneckenkaviar

1 Vanilleschote

5 EL Mohnöl

4 EL Apfelessig

Prise Zucker

Prise fleur de sel

Das Mark der Vanilleschote auskratzen und in eine kleine Schüssel geben (Schote z.B. für Vanillezucker aufheben). Essig zusammen mit 2-3 EL Wasser in einem Töpfchen erwärmen (nicht aufkochen lassen) und dann über das Vanille-Mark gießen. 10-15 Minuten ziehen lassen. Das Mohnöl, Zucker und Salz dazu geben und alles mit einem Schneebesen leicht emulgieren.

Das gut gekühlte Fleisch mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, diese auf 4 eiskalten, mit etwas Mohnöl ausgestrichenen Tellern dekorativ anrichten. Mit der (nochmals durchgeschlagenen und abgeschmeckten) Vinaigrette zart beträufeln. Dann den Schneckenkaviar auf dem Carpaccio verteilen und servieren.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers