

Aus der Hado-Küche: Ein Vorspeisenrezept

Restaurant Services

Kalbscarpaccio mit Spinat-Dinkel-Knödel

für 4 Personen:

250 g	Kalbsfilet (zugeputzt)
2 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Olivenöl
4	altbackene Dinkelbrötchen
1	Ei
2	Eidotter
125 ml	Milch
1	kleine Zwiebel
1 Handvoll	frischen Blattspinat
	etwas Knoblauch
	Ur- oder Steinsalz
	Peffer aus der Mühle
	Macis
	Butter

Das Kalbsfilet fest in Frischhaltefolie einschlagen, in den Tiefkühler legen.

Die Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Mit der Milch aufgießen und kurz kochen lassen. In der Zwischenzeit den geputzten Blattspinat etwas hacken und in einer Pfanne in 2 EL brauner Butter in sich zusammen fallen lassen. Die etwas abgekühlte Milch abschmecken und über die Semmelwürfel gießen. Den Blattspinat mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Macis würzen und mit den Eiern und den Eidottern zu den Semmelbröseln geben. Gut verkneten, bis die Masse durch und durch grün ist, dann kleine Knödel formen und diese in reichlich Salzwasser kurz sieden lassen.

Das Kalbsfilet aus dem Tiefkühler nehmen und mit der Aufschnittmaschine dünn schneiden. Das Fleisch dekorativ auf Tellern anrichten, salzen, pfeffern und mit Olivenöl und dem Balsamico-Essig marinieren.

Die Spinatknödel in brauner Butter schwenken und mittig auf dem Kalbscarpaccio anrichten.

Tipp: Glasierte Cocktailtomaten und gequollene Dinkelkörner über dem Carpaccio verteilen.