

Wiener Schnecken

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.

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