

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juli 2021** ▪  
**Vorspeise mit Alfons Schubbeck**



Sergej Ulrich

**Kalbstatar mit selbstgemachter Mayonnaise, Kaviar und Quinoa-Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Mayonnaise:**

2 Eier  
 300 ml neutrales Pflanzenöl  
 1 TL scharfer Senf  
 1 EL Weißweinessig  
 1 EL Zitronensaft  
 1 Prise Zucker  
 1 Limette  
 50 g Hüttenkäse  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Senf, Weißweinessig, Zitronensaft, eine Prise Zucker, eine Prise Salz und Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Drei Minuten lang mit einem Pürierstab von vom Boden des Bechers aus mixen, bis eine feste, gelbe Masse entsteht. Danach das Öl während des Mixens langsam darauf gießen, bis sich die Zutaten zu einer hellgelben cremigen Masse verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Limettenschale abreiben. Mayonnaise mit etwas Limettenschale, einer Prise Zucker und Hüttenkäse gut verrühren.

**Für das Kalbstatar:**

250 g Kalbshüfte  
 50 g Forellenkaviar  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Fleisch sehr fein würfeln. Limettenschale abreiben. Tatar mit etwas Limettenschale und Olivenöl marinieren.

Einen Anrichtering mit Tatar füllen und immer wieder vorsichtig andrücken. Mayonnaise mittig auf das Tatar verteilen, Ring vorsichtig entfernen. Kaviar auf das Tatar geben und mit Olivenöl verfeinern.

**Für den Quinoa:**

50 g Quinoa  
 150 ml Gemüsefond

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Quinoa aufquellen lassen, bis keine Flüssigkeit zu sehen ist. Quinoa in ein feines Küchensieb geben und die letzte Flüssigkeit vorsichtig ausdrücken.

**Für den Wildkräutersalat:**

20 g junger Spinat  
 20 g Feldsalat  
 20 g Mangold  
 20 g Rucola  
 1 Salatgurke  
 4 Radieschen  
 4 kleine braune Champignons  
 1 Limette  
 ½ Bund Dill  
 1 Prise Zucker  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Limettenschale abreiben. Gurke längs, Radieschen und Champignons quer hobeln. Mit etwas abgeriebener Limettenschale und je einer Prise Salz und Zucker würzen.

Spinat, Feldsalat, Mangold und Rucola waschen und trockenschleudern. Salat mit Gurken, Champignons und Radieschen anrichten. Dill abbrausen und trockenwedeln. Mit Dillstreifen garnieren und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Quinoa unter den Salat mischen.

Kalbstatar mit Wildkräutersalat auf einem Teller anrichten und servieren.