

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juli 2024 ▪  
Vorspeise mit Nelson Müller



Anja Schmidt

**Carpaccio-Halbkugel mit Sellerie-Panko-Füllung und Trüffel-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Carpaccio:**

100 g Kalbsfilet, idealerweise  
küchenfertig bzw. mit möglichst wenig  
Fettsträngen  
Rapskernöl, zum Einpinseln

Das Kalbsfilet parieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen zwei leicht geölten Frischhaltefolien vorsichtig plattieren. Danach kleine Schälchen innen mit dem Rapskernöl bepinseln und die dünnen Kalbsfilet so hineinlegen, dass sie am Rand leicht überhängen, aber die Innenseite der Schale komplett auskleiden. Zur Seite stellen.

**Für die Knusper-Füllung:**

2 Stangen Staudensellerie  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
2 Zweige Thymian  
4 EL Panko  
Olivenöl, zum Braten  
Kampott-Pfeffer, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Staudensellerie schälen, fein hacken, in eine Schüssel geben und mit einem Spritzer Zitronensaft marinieren. Knoblauch abziehen und andrücken. Panko zusammen mit dem Knoblauch in Olivenöl in einer Pfanne goldbraun rösten. Mit Salz und Kampott-Pfeffer würzen. Thymianblätter abzupfen, zum Panko geben, vermischen und zur Seite stellen. Den marinierten Staudensellerie zur Panko-Mischung geben, die Mischung final abschmecken und ggf. noch etwas Zitronenabrieb dazugeben.

**Für die Mayonnaise:**

4 g schwarzer Trüffel  
5 g Zitronensaft  
2 Eier  
12 g mittelscharfer Dijonsenf  
1 Schuss Trüffel-Jus  
1 Msp. Trüffelöl  
20 ml Rapskernöl  
100 ml Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Die Öle mischen. Einen Stabmixer in das Gefäß halten und zunächst die Eigelbe glatrühren, dann langsam die Öl-Mischung dazu geben. Dabei den Stabmixer zügig auf und ab bewegen, damit sich eine Emulsion bildet. Sobald diese vorhanden ist den Trüffel-Jus dazu geben und nochmal mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Trüffel auf einer Reibe fein reiben und unter die Mayonnaise heben. Die Mayonnaise bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Für die Fertigstellung:**

50 g Parmesan  
Rapskernöl, zum Einpinseln  
Salzflocken, zum Würzen  
Kampott-Pfeffer, zum Würzen

Die Kalbsscheiben in den Schälchen salzen und pfeffern, dann die Füllung hineingeben und mit den überhängenden Teilen des Fleisches verschließen. Die Carpaccio-Halbkugeln vorsichtig aus den Schälchen nehmen und auf einem Teller anrichten. Mit etwas Rapskernöl bepinseln. Mit Salzflocken bestreuen und Parmesan darüber reiben. Mit der Mayonnaise anrichten und servieren.

**Für die Garnitur:**

Schwarzer Trüffel, zum Hobeln  
Einige Thymianblüten

Trüffel hobeln. Gericht mit gehobeltem Trüffel und Thymianblüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.