



Kalbstatar Tonnato mit Kaviar

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel und leicht, schnell gemacht und dabei soo...lecker.

Zutaten

- 250 g schieres Kalbskeulenfleisch / Schnitzelfleisch
- Ca. 25 - 50 g Sevruka Kaviar (geht auch preiswerter mit rotem Kaviar)
- 1 Stangen Frühlingslauch in kleinen Würfeln (nur das Weiße)
- 100 g guter Qualität - Thunfisch in Wasser
- 2 Limetten
- 10 g Murcia Kapern, abgetropft
- 3 El Crème fraiche
- Meersalz, weißer, gemahlener Pfeffer, etwas Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kalbstatar:

Schritt2

Das Kalbfleisch recht klein würfeln oder grob durch Fleischwolf drehen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren.

Schritt3

Die Thunfischsoße:

Schritt4

Den abgossenen Thunfisch mit Crème fraiche im Mixer oder mit dem "Zauberstab" dickflüssig, fein pürieren. Den Frühlingslauch und die Kapern unterheben.

Schritt5

Die Hälfte der Menge zum Kalbstatar geben, nachschmecken und für 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank durchkühlen, durchziehen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Einen schönen, großen Vorspeiseteller mit der restlichen Thunfischsoße ausspiegeln.

Schritt8

Das Tatar in einem Timbale oder Ring portioniert, in die Mitte setzen,

Schritt9

den Kaviar, schwarz oder rot, darüber verteilen. Ebenso einige Blättchen marinierten Frisèe Salat und frische Schnittlauchröllchen.

Schritt10

Dazu reiche ich etwas gesalzene Landbutter und Röstbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, klassisch, köstlich, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbstatat-tonnato-mit-kaviar/>