

Kochkolumne! Rezept: kitchen and soul **Foto:** Paul Gärtner
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Juli-August 2016

Kalbstatar mit Mandelgelee und Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

Zutaten für 4 Personen

Kalbstatar

400 g Kalbshüfte
 1 Schalotte
 2 EL geh. Schnittlauch
 1 TL Senf
 40 ml Olivenöl
 1 Bio-Zitrone
 Salz, Pfeffer

Mandelgelee

250 ml Mandelmilch
 1 Prise Fleur de Sel
 1 g Agar-Agar

Wildkräutersalat

250 g Wildkräuter
 je nach Verfügbarkeit zum
 Beispiel:
 Löwenzahn, Sauerampfer,
 Brunnenkresse, Scharfgarbe,
 Senfrauke, Baby Spinat, Rote
 Beete Blätter, Pimpinelle

Himbeerdressing

250 g Himbeeren
 20 ml weißer Balsamico
 25 ml Brühe
 20 ml Olivenöl
 Salz, Pfeffer, Zucker



1 Kalbstatar Die Kalbshüfte sorgfältig von Sehnen und Fett befreien und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotte sehr fein würfeln. Den geschnittenen Tartar mit Senf, Olivenöl, Schalotte, Schnittlauch sowie dem Abrieb der Zitrone vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tartar in einen Ring mit ca. 8 cm Durchmesser füllen und leicht andrücken.
2 Mandelgelee Agar-Agar unter die kalte Mandelmilch rühren und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend in eine 10 x 10 cm große, mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und im Kühlschrank gut durchkühlen.
3 Wildkräutersalat Wildkräuter, putzen, in mundgerechte Stücke teilen, waschen und vorsichtig trocknen. Für das Dressing 125 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, die restlichen Beeren zur Deko verwenden. Mit Balsamico, Brühe und Öl mixen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Wie auf unserem Foto oder ganz nach Belieben anrichten.