

Köstliche Aromen-Vielfalt! Rezept: Steffen Schwarz/Foto: Jan Bürgermeister  
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Mai-Juni 2018

## Kalbsrücken-Carpaccio mit Zitronen-Cremolata und Papaya-Kressesalat

Für 4 Personen

500 g geputzter Kalbsrücken, schier, ½ Bund Petersilie, ½ Knoblauchzehe, 1 kleine Schalotte, 1 Zitrone

Die Petersilie waschen und trocknen. Den Knoblauch und die Schalotte schälen. Die Zitrone heiß abwaschen. Die Petersilie hacken. Die Schalotte und ein wenig vom Knoblauch ganz fein schneiden oder hacken. Die Schale von der Zitrone abreiben. Alles zusammen mischen. Das ergibt immer ein sehr frisches und sommerliches Aroma. Den Kalbsrücken darin wenden und die Mischung gut andrücken. Den Kalbsrücken fest in Klarsichtfolie einwickeln und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen.



Einen kalten Teller mit etwas Olivenöl einstreichen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Kalbsrücken sehr dünn aufschneiden und gegebenenfalls zwischen zwei Folien plattieren. Die dünnen Kalbfleischscheiben auf den mit Olivenöl und Pfeffer vorbereiteten Teller legen. Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Tipp: Diese Mischung kann man für Schmorgerichte oder auch für gerillten Fisch verwenden.

### Papaya – Kressesalat

1 Papaya, 1 Bund Kresse, 4 EL weißer Balsamicoessig, 4 EL mildes Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig,

Die Papaya schälen und mit einem Messer sehr dünne Scheiben von der Papaya schneiden. Dazu kann man auch einen Gemüseschäler verwenden. Die Kresse zupfen und waschen. Für das Salatdressing den Essig mit 1/2 Teelöffel Honig dem Salz und dem Pfeffer so lange verrühren bis der Honig aufgelöst ist. 5-10 Minuten durchziehen lassen. Dann das Olivenöl einrühren. Die Papaya und die Kresse vorsichtig mischen, in der Mitte auf dem Carpaccio anrichten und mit der Salatsoße benetzen.

Weinempfehlung

Weingut Nägelsfürst

Vorfreude | Grauburgunder trocken | Ortenau | 2016