



© ZuGast 2015

Bilder Regula Wolf

Niklas Thiemann

Rezept von Andi Schweiger aus ZuGast 14/2015



FÜR 4 PERSONEN

Sommer: Kalbsfilet | Kalbszunge | Langostino Tomate

KALBSZUNGE

1 küchenfertige Kalbszunge

Die Kalbszunge vakuumieren und sous vide bei 63 Grad 14 Stunden garen. Dann die Haut abziehen und mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden.

WEISSES TOMATENMOUSSE

5 reife rote Strauchtomaten
1–2 TL Meersalz
1 EL Gin
1 EL Champagneressig

Alle Zutaten im Thermomix (oder mit einem guten Mixer) 3 Sekunden mixen. In einem Passiertuch 3 Stunden aufhängen und den klaren Saft auffangen.

3 Blatt Gelatine
250 ml klarer Tomatensaft
80 g geschlagene Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Tomatensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abschmecken. Den Saft auf einem Eiswasserbad mit dem Schneebesen schaumig kaltschlagen, bis die Gelatine anzieht. Die geschlagene Sahne unterheben. Auf ein Blech gießen und 5 Stunden kalt stellen. Zum Anrichten mit einem Löffel Nocken ausstechen.

LANGOSTINO

4 Langostinos
4 Prisen Meersalz

4 EL hochwertiges Olivenöl
2 Zweige Estragon

Die Langostinos ausbrechen, den Darm entfernen und auf einem Backblech im Backofen mit Salz, Olivenöl dem Estragon 15 Minuten bei 80 Grad warm ziehen lassen

KALBSTATAR

150 g Kalbsfilet
20 g Pinienkerne
4 EL hochwertiges Olivenöl
1 Zitronenabrieb
etwas Zitronensaft
2 Prisen Meersalz
1/4 Bund Schnittlauch

Das Kalbsfilet von allen Sehnen und Häuten befreien und zu einem feinen Tatar schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten und auskühlen lassen. Zerstoßen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und alle Zutaten gründlich vermengen. In einem Ring anrichten.

GRÜNE TOMATE

1 Grüne Tomate
etwas Meersalz
etwas hochwertiges Olivenöl

Die Tomate in feine Scheiben schneiden, salzen und mit dem Olivenöl einpinseln.

Alle Komponenten auf Teller verteilt anrichten. Mit frischen Blüten dekorieren.