

## Tatar vom fränkischen Kalb mit Avocado und Schwarzbrotcrostini

Zutaten für 4 Portionen

700 g Kabsfilet oder Rücken  
(küchenfertig zu pariert)  
3 EL Leinenöl alternativ Sonnenblumenöl  
½ TL Paprika Rubinrot von Wiberg  
½ TL Zucker  
4 Sardellenfilets  
1 EL Kapern  
4 Cornichons  
8 Stängel Blattpetersilie  
1 kleine Gemüsezwiebel oder 2-3 Schalotten  
(fein gewürfelt und blanchiert)  
1 EL körniger Dijonsenf  
1 frisches Hühnerei  
4 Wachteleier  
30 g Butter  
4 Scheiben Schwarzbrot  
6 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 Schalen gemischte Kresse

### Avocado creme

100 g Crème fraîche  
1 Zitrone (Abrieb & Saft)  
2 EL Olivenöl  
2 reife Avocados  
1 kleine Gemüsezwiebel, fein  
gewürfelt und blanchiert  
1 Messerspitze Chilipulver  
Pfeffer und Salz aus der Mühle

### wahlweise zum Abschmecken

Tabasco, Worcestersauce  
oder Cognac

- 1 Für das Tatar das Kalbsfleisch mit einem großen, scharfen Küchenmesser in feine Würfel schneiden oder alternativ durch die grobe Scheibe vom Fleischwolf lassen. Das Fleisch in eine Schüssel geben mit Öl, Zucker, ½ TL Salz und Paprikapulver gut vermengen. Das Fleisch 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Sardellen, Kapern und Cornichons fein würfeln. Die Petersilie von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Das Hühnerei aufschlagen, Zwiebel, körniger Senf, Sardellen, Kapern, Cornichons und Petersilie zum Fleisch dazugeben. Alles gründlich vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wahlweise mit Tabasco, Worcester oder Cognac verfeinern. Bis zum Servieren kaltstellen.

- 3 Für die Avocado-creme die Frucht halbieren (Achtung: großer, runder Kern in der Mitte), aus der Schale kratzen und in eine Schüssel geben. Crème fraîche, Öl, Zitronenabrieb und Saft dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Die blanchierten Zwiebelwürfel dazugeben und mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Das Schwarzbrot mit dem Olivenöl in einer Pfanne goldbraun von beiden Seiten rösten. Den Knoblauch schälen, die noch warmen Brotscheiben auf ein Küchenkrepp legen und noch warm mit dem Knoblauch einreiben. Die Wachteleier mit der Butter in einer Pfanne zu Spiegeleiern stocken lassen.
- 5 Die Schwarzbrot-scheiben auf dem Teller platzieren. Eine große schöne Nocke Tatar mittig darauf anrichten. Die Avocado-creme von der Nocke weglaufer lassen. Je ein Wachtel-spiegelei auf jede Nocke setzen. Die Kresse abschneiden und über das Gericht rieseln lassen.

©by Alexander Schütz