



Kochen

Ludwig Heer

Mittwoch, 19.06.2024

Zweierlei Carpaccio mit Pfifferlingen (klassisch und vegetarisch) Für 4 Personen

Zutaten

Für die Trüffelmayonnaise

1 Biozitrone
3 Eigelb
1 TL Senf
1 EL Wasser
175 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
25 ml Trüffelöl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für das Rinder-Carpaccio

300 g Rinderfilet
etwas Salz
etwas Pfeffer
20 ml Balsamessig, dunkel
40 ml Olivenöl

Für das Kohlrabi-Apfel-Carpaccio

1 Apfel, z. B. Granny Smith, Elstar
1 Kohlrabi, mittelgroß
40 ml Apfelessig
1 EL Honig
1 TL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
40 ml Olivenöl
40 ml Walnussöl

Für die Pfifferlinge

120 g Pfifferlinge oder Champignons, braun
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
20 ml Rapsöl
0,5 Bund Petersilie

Außerdem

1 Biozitrone
60 g Pinienkerne alternativ Wal- oder Haselnüsse
80 g Tomaten, getrocknet
40 g Oliven, z. B. Kalamata
1 Beet Gartenkresse
etwas Basilikum





Zubereitung:

1. **Für die Mayonnaise** Zitrone heiß abbrausen und trocknen. Die Schale dünn abreiben, abdecken und beiseite stellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
2. Eigelbe, Senf und Wasser in einen hohen Becher oder eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen (oder einem Pürierstab) cremig rühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Die beiden Öle zuerst tropfenweise dann im dünnen Strahl zugießen und unter ständigem Rühren bzw. Schlagen mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
3. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und abschmecken. Mayonnaise abdecken und bis zum Servieren kühlen.
4. **Für das Rindercarpaccio** das Filet in ca. 2 cm kleine Würfel schneiden.
5. Die Würfel nacheinander zwischen Backpapierlagen, mit einem Plattierisen hauchdünn klopfen.
6. Die Fleisch-Scheiben jeweils auf 4 Tellern dekorativ anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Balsamessig und Öl verrühren und die Fleisch-Scheiben damit beträufeln und marinieren. Mit dem Zitronenabrieb bestreuen, abdecken und kühlen.
8. **Für das Kohlrabi-Apfel-Carpaccio** Kohlrabi und Apfel putzen, abbrausen, trocknen. Kohlrabi schälen. Beim Apfel mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Kohlrabi und Apfel in dünne Scheiben hobeln.
9. Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und die beiden Ölsorten zu einer Marinade verrühren.
10. Kohlrabi- und Apfelscheiben in die Marinade legen, gut mischen und ca. 5 Minuten marinieren.
11. **Die Pfifferlinge** putzen und evtl. etwas kleinschneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
12. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge darin ca. 2-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Schalotten und Knoblauch zugeben und ca. 1-2 Minuten mitbraten und erneut abschmecken. Mit der Petersilie verfeinern.
14. Pinienkerne oder andere Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
15. Getrocknete Tomaten und Oliven evtl. kleinschneiden und entsteinen. Kresse vom Beet schneiden. Basilikum evtl. grob zerzupfen
16. Kohlrabi- und Apfelscheiben aus der Marinade heben und etwas abtropfen lassen. Die Scheiben dekorativ auf 4 Tellern anrichten.
16. Trüffel-Mayonnaise in einen Spritzbeutel geben. Beide Carpaccio-Varianten mit Mayonnaisetupfen, Tomaten und Oliven dekorieren. Mit Kresse und Basilikum bestreuen und mit den Pfifferlingen servieren.