



# Kalbstatar Tonnato mit Kaviar

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel und leicht, schnell gemacht und dabei soo...lecker.

## Zutaten

- 250 g schieres Kalbskeulenfleisch / Schnitzelfleisch
- Ca. 25 - 50 g Sevruka Kaviar ( geht auch preiswerter mit rotem Kaviar)
- 1 Stangen Frühlingslauch in kleinen Würfeln (nur das Weiße)
- 100 g guter Qualität - Thunfisch in Wasser
- 2 Limetten
- 10 g Murcia Kapern, abgetropft
- 3 El Crème fraiche
- Meersalz, weißer, gemahlener Pfeffer, etwas Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kalbstatar:

### Schritt2

Das Kalbfleisch recht klein würfeln oder grob durch Fleischwolf drehen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren.

### Schritt3

Die Thunfischsoße:

### Schritt4

Den abgossenen Thunfisch mit Crème fraiche im Mixer oder mit dem "Zauberstab" dickflüssig, fein pürieren. Den Frühlingslauch und die Kapern unterheben.

### **Schritt5**

Die Hälfte der Menge zum Kalbstatar geben, nachschmecken und für 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank durchkühlen, durchziehen lassen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Einen schönen, großen Vorspeiseteller mit der restlichen Thunfischsoße ausspiegeln.

### **Schritt8**

Das Tatar in einem Timbale oder Ring portioniert, in die Mitte setzen,

### **Schritt9**

den Kaviar, schwarz oder rot, darüber verteilen. Ebenso einige Blättchen marinierten Frisèe Salat und frische Schnittlauchröllchen.

### **Schritt10**

Dazu reiche ich etwas gesalzene Landbutter und Röstbrot.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, klassisch, köstlich, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbstatat-tonnato-mit-kaviar/>