



Tatar von Kalbsfilet mit verlorenem Ei auf Knoblauch Ciabatta

- **Küche:** Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein edler Snack „de Luxe“ für ein leichtes, sommerliches Abendessen

Zutaten

- Für das Tatar:
- 400g Kalbsfilet
- 1 geriebene Schalotte
- 2 El Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Tl fein gewürfelte Chili Schote
- 1 Knoblauchzehe, zerquetscht
- Saft 1 Limone
- Etwas Limonenabrieb
- 1 El Olivenöl
- 4 Scheiben Ciabatta ca. 5 x 15 cm
- Salz, Pfeffer
- Für die verlorenen Eier:
- 4 frische Eier
- 0,2 l Weinessig
- 1 l Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kalbstatar:

Schritt2

Das Kalbfleisch recht klein würfeln oder grob durch Fleischwolf drehen.

Schritt3

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Zitronensaft, Chili, der geriebenen Zwiebel, Limonensaft - und Abrieb marinieren; Schnittlauch und 1 El Olivenöl dazu geben, herzhaft nachschmecken

Schritt4

Die verlorenen Eier:

Schritt5

Etwa 1 l Wasser mit dem Essig und Salz versetzt zum kochen bringen, zurückziehen.

Schritt6

Die Eier einzeln in eine Tasse schlagen und vorsichtig in das Essigwasser gleiten lassen

Schritt7

4 - 5 min. leise „simmern“, keinesfalls kochen, denn dann würde sich das Eiweiß verflüchtigen. " Wachsweich" werden lassen.

Schritt8

In der Zwischenzeit die Ciabatta Brotscheiben in Olivenöl mit dem gedrückten Knoblauch goldbraun heraus braten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das Ciabatta - Knoblauch Brot gleichmäßig mit dem Kalbstatar belegen und jeweils 1 pochiertes Ei darüber geben, mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Schritt11

Gern ergänze ich Alles mit einer bunten, frischen Salatgarnitur nach Jahreszeit und Marktlage.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, einfach, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tatar-von-kalbsfilet-mit-verlorenem-ei-auf-knoblauch-ciabatta/>