

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2025** ▪
▪ **Zusatzgericht von Cornelia Poletto** ▪



Carpaccio alla Cipriani

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

200 g Kalbsfilet
100 g Pfifferlinge
1 Zitrone, Saft
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalb in dünne Scheiben schneiden, in einen Vakuumierbeutel geben und vorsichtig platt klopfen. Auf einem Teller auslegen, mit Folie abdecken und etwa kaltstellen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge putzen und darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Mayonnaise:

2 Eier
1 EL Dijonsenf
200 ml Öl
Salz, aus der Mühle

Eier in einen hohen Mixbecher geben, salzen und mit dem Pürierstab mixen. Öl langsam bis zur gewünschten Konsistenz untermixen. Mit Senf abschmecken.

Mayonnaise herstellen, in einen Spritzbeutel füllen und in einem Gittermuster auf das Fleisch geben.

Für die Fertigstellung:

10 g Rucola

Rucola zupfen und auf das Carpaccio geben. Pfifferlinge ebenfalls auf dem Carpaccio anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.