

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. März 2026** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Johannes Rumsauer

Kalbstatar mit Aioli, Riesengarnele und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

100 g Kalbsfilet
 1 EL Kapern
 2 Cornichons
 1 große Schalotte
 ½ Zitrone, Saft
 2 EL Dijonsenf
 2 EL Maracujaessig
 2 EL Olivenöl
 1 TL Worcestersauce
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Kalbsfilet und die anderen Zutaten ebenfalls fein würfeln. Kleingewürfelte Schalotte mit dem Essig übergießen und ziehen lassen. Vor dem Servieren alle Komponenten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Aioli:

1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 50 ml Milch
 ½ TL Dijonsenf
 100 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und grob schneiden. Ca. ½ TL Zitronensaft

auspressen. Milch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz temperieren lassen, bis sie nicht mehr eiskalt ist. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab von unten nach oben bei voller Leistung zu einer homogenen Masse mixen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Garnelen:

2 Garnelen, ohne Kopf, mit Schale,
 entdarmt
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 2 EL Olivenöl
 1 Zweig Rosmarin
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen von jeder Seite ca. 1,5 Minuten in Olivenöl anbraten.

Knoblauchzehe andrücken und mit dem Rosmarinzwig zu den Garnelen geben und mitbraten. Garnelen salzen und pfeffern und zum Schluss etwas Zitronensaft darüber geben.

Für den Parmesan-Chip:

50 g Parmesan

Parmesan reiben. Auf einem Backblech Backpapier auslegen. Mithilfe eines Vorspeisenrings (8 cm Durchmesser) zwei Taler aus je 2 EL Parmesan herstellen. Im Ofen 15 Minuten knusprig backen. Ofen ausschalten, die Taler vom Blech nehmen und im Ofen auf einem Rost warmhalten (Tür leicht öffnen, damit es nicht zu heiß ist).

Für die Garnitur: Öl erhitzen und Kapern so lange darin frittieren, bis sie nicht mehr „blubbern“. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2 EL Kapern Kresse als Garnitur verwenden.
1 Beet Kresse
100 ml Sonnenblumenöl

Aus der Aioli einen Spiegel auf dem Teller anrichten, das Kalbstatar mit einem Anrichtering (5 cm Durchmesser) in die Mitte setzen. Garnele daneben setzen und den Parmesan-Chip an das Kalbstatar stellen. Tatar mit Kresse dekorieren und die frittierten Kapern dekorativ auf dem Teller verteilen



Laut WWF sind tropische **Garnelen**, aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand März 2026*):

- 1. Wahl: Vietnam (Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnelen (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie)