

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2026 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Kalbstatar mit Pilzessenz

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbstatar:

300 g Kalbsfilet
 2 Sardellenfilets
 1-2 TL Kapern
 1 TL Sojasauce
 1-2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfilet sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Öl vermengen. Sardellen und Kapern fein hacken und zum Tatar geben. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen und einige Minuten ziehen lassen. Dann erneut abschmecken. Tatar in einem Serviering anrichten.



Durch die Zugabe von Öl wird das Fleisch in seiner Textur sowie vor unschönen Verfärbungen geschützt.

Für die Pilzessenz:

100 g gemischte, getrocknete Pilz
 200 ml Gemüsefond
 Sojasauce, zum Abschmecken

Gemüsefond in einen Topf geben und aufkochen lassen. Getrocknete Pilze zugeben und einige Minuten mitkochen lassen. Pilzfond durch ein Passiertuch abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Flüssigkeit je nach Geschmack mit Sojasauce würzen. Pilzessenz am Tatar angießen.

Für den Senf-„Kaviar“:

2 Stangen weißer Spargel
 100 g Senfsaat
 150 ml Apfelsaft
 100 ml heller Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle

Senfsaat einige Minuten in Wasser blanchieren und anschließend durch ein Sieb abgießen. Danach erneut mit frischem Wasser bedecken und den Blanchiervorgang wiederholen, um die Bitterstoffe zu reduzieren. Das Wasser nochmals abgießen, dann Apfelsaft und Essig zur Senfsaat geben und diese weich kochen. Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargelstangen in mundgerechte Stücke oder Stifte schneiden und zur Senfsaat in den Topf geben. Mitköcheln lassen. Senfsaat und Spargel abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Mit Salz und Balsamicoessig abschmecken. Senf-„Kaviar“ und Spargel auf dem Tatar anrichten.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
 1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 150-200 ml neutrales Pflanzenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und in einer Schüssel das Eigelb, Senf, Zitronensaft, Salz und eine Prise Zucker gut vermengen. Unter ständigem Rühren langsam das Öl hinzufügen. Die Eigelbmischung und das Öl sollten Zimmertemperatur haben, so dass sich eine schöne Emulsion bildet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Tatar anrichten.

Für die Garnitur:

1-2 essbare Blüten
 3-4 Spitzen Shisokresse

Blütenblätter vorsichtig abzupfen und mit Kresse zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.