



Rezeptkarte

**Kalbstatar mit schwarzem
Knoblauch & Basilikum
mit „Tatar-Hackepeter Gewürz“**

Kalbstatar mit schwarzem Knoblauch & Basilikum mit „Tatar-Hackepeter Gewürz“

Zutaten für 4 Personen:

400 g Kalbsfilet, 4 EL Olivenöl, 2 TL Tatar-Hackepeter-Gewürz (Gewürzzubereitung, Altes Gewürzamt), 4 TL Zitronensaft, 1 TL Senf, 1 geh. TL Basilikum, 8 schwarze Knoblauchzehen (Altes Gewürzamt), 30 g Parmesan, 20 Kirschtomaten, Basilikum nach Belieben

Zubereitung:

Das Kalbsfilet von Sehnen und Silberhäuten entfernen, parieren und in feinste Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Tatar-Hackepeter-Gewürz und Senf homogen vermischen.

Anschließend Basilikum in Streifen schneiden, begeben und nochmal abschmecken. Nun das Tatar in einem Metallring auf einem Teller anrichten. Die schwarzen Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und auf dem Tatar verteilen. Die Kirschtomaten halbieren, salzen und auf das Tatar setzen. Zuletzt das Tatar mit grob gehobeltem Parmesan verfeinern und direkt servieren.