

# Hier und heute



## **Zweierlei Carpaccio: einmal klassisch, einmal vegetarisch**

Koch Ludwig Heer macht zweimal Carpaccio: einmal klassisch, mit Rindfleisch und einmal vegetarisch mit Apfel und Kohlrabi. Beide Gerichte lassen sich prima vorbereiten. Dazu serviert er gebratene Pfifferlinge und Trüffelmayonnaise.

## **Die Rezepte**

von Ludwig Heer für vier Personen

### **Zutaten für die Trüffelmayonnaise**

- 1 Biozitrone
- 3 Eigelbe
- 1 TL Senf
- 1 EL Wasser
- 175 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- 25 ml Trüffelöl
- etwas Salz und Pfeffer

### **Zutaten für das Rinder-Carpaccio**

- 300 g Rinderfilet
- etwas Salz und Pfeffer
- 20 ml Balsamicoessig
- 40 ml Olivenöl

### **Zutaten für das Kohlrabi-Apfel-Carpaccio**

- 1 Apfel (z. B. Granny Smith, Elstar)
- 1 mittelgroße Kohlrabi
- 40 ml Apfelessig
- 1 EL Honig
- 1 TL Senf
- etwas Salz und Pfeffer
- 40 ml Olivenöl
- 40 ml Walnussöl

### **Zutaten für die Pfifferlinge**

- 120 g Pfifferlinge oder braune Champignons
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 20 ml Rapsöl
- ½ Bund Petersilie

### **Außerdem**

- 1 Bio-Zitrone
- 60 g Pinienkerne, alternativ Wal- oder Haselnüsse
- 80 g Tomaten, getrocknet
- 40 g Oliven, z. B. Kalamata
- 1 Schälchen Gartenkresse
- etwas Basilikum

# Hier und heute



## Zubereitung

Die Zitrone für die Mayonnaise heiß abbrausen und trocknen. Die Schale dünn abreiben, abdecken und beiseite stellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Eigelbe, Senf und Wasser in einen hohen Becher oder eine Schüssel geben. Die beiden Öle zunächst tropfenweise, dann in dünnem Strahl hinzufügen. Mit einem Schneebesen (oder einem Pürierstab) cremig rühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Mayonnaise abdecken und bis zum Servieren kühlen.

Das Filet für das Rindercarpaccio in ca. zwei cm kleine Würfel schneiden.

Die Würfel nacheinander zwischen Backpapierlagen hauchdünn klopfen.

Die Fleisch-Scheiben jeweils auf vier Tellern dekorativ anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Balsamicoessig und Öl verrühren und die Fleischscheiben damit beträufeln und marinieren.

Mit dem Zitronenabrieb bestreuen, abdecken und kühlen.

Für das Kohlrabi-Apfel-Carpaccio Kohlrabi und Apfel putzen, abbrausen, trocknen. Kohlrabi schälen. Beim Apfel mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Kohlrabi und Apfel in dünne Scheiben hobeln.

Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und die beiden Ölsorten zu einer Marinade verrühren.

Kohlrabi- und Apfelscheiben in die Marinade legen, gut mischen und etwa fünf Minuten marinieren.

Die Pfifferlinge putzen und evtl. etwas kleinschneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und feinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge darin zwei bis vier Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten und Knoblauch zugeben, ca. zwei Minuten mitbraten und erneut abschmecken.

Mit der Petersilie verfeinern.

Pinienkerne oder die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Getrocknete Tomaten und Oliven evtl. kleinschneiden und entsteinen. Kresse vom Beet schneiden. Basilikum evtl. grob zerpfeifen. Kohlrabi- und Apfelscheiben aus der Marinade heben und etwas abtropfen lassen.

Die Scheiben dekorativ auf vier Tellern anrichten.

Die Trüffel-Mayonnaise in einen Spritzbeutel geben. Beide Carpaccio-Varianten mit Mayonnaisetupfen, Tomaten und Oliven dekorieren. Mit Kresse und Basilikum bestreuen und mit den Pfifferlingen servieren.