



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Kalbstatar



Einkaufsliste:

Kalbsfilet, 250 g

Cornichons, 4

Schalotte, 1

Lauchzwiebeln, 2

Thymian, 4 Stängel

Limone, 1 Bio

Eier, 2

Glattpetersilie, 4 Stängel

Chicoréeblattspitzen, 8

Dijonsenf, 1 TL

Ketchup, 1 TL

Tabasco, rot, 1 Spr.

Worchestershiresauce, 1 Spr.

Weinbrand, 1 Spr.




Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach / schnell	
 kalt servieren		
		

Vorbereitung:

- Cornichons, Schalotte und Petersilienblätter klein schneiden,
- Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden,
- Thymianblättchen abzupfen,
- Kapern klein hacken,
- Limonenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Eier trennen, Eigelbe verwenden,
- Kalbsfilet quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden,
- diese dann in dünne Streifen schneiden und
- abschließend zu kleinen Würfeln hacken

Zubereitung:

- in einer Schüssel Senf, Cornichons, Schalotte, Lauchzwiebeln, Limonenschale, Petersilie, Kapern, Ketchup und Eigelbe miteinander vermischen,
- das gehackte Kalbsfilet unterheben,
- mit Tabasco, Worcestershiresauce, Weinbrand, Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken,
- zu kleinen Hackbällchen formen und
- jeweils auf einem Chicoréeblatt drapieren,
- im Kühlschrank aufbewahren,
- mit Thymianblättchen bestreuen und in kleinen Glasschalen servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Diese kleinen Häppchen sind ein Klassiker und schmecken sehr apart.
- Aber Achtung: bitte stets gekühlt halten und schnell aufbrauchen.
- Gehacktes Fleisch und rohe Eigelbe sind sehr empfindlich für Keime. Daher bitte nur frischeste Produkte verwenden.
- Statt Kalbsfilet könnt ihr natürlich auch zartes Rinderfilet verwenden. Der Geschmack ist dann etwas kräftiger.
- Eine interessante Variante besteht aus Lammfilet und Koriander statt der Glattpetersilie. Als Topping eignet sich dabei Kresse.

Dazu passt:

- ein Pinot Noir aus dem Burgund.