Carne cruda

Kategorie:	Vorspeise, kalt
Rezept Nr.:	544
Portionen:	2

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Kalbfleisch	200	Gramm	Oberschale, Rücken, Filet	
Zitrone	1	EL		
Salz	1	TL	knapp	
Pfeffer	0		Sarawak oder roter Kampot-Pfeffer	
Knoblauch	4	Gramm		
Olivenöl	1	EL	und etwas zum beträufeln	

Zubereitung

1. Das Fleisch in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit einem großen Messer zu einem groben Tartar verarbeiten (in Piemont wird es Carne cruda battuta al coltello genannt, heißt mit dem Messer "geschlagen").

2. Den Knoblauch sehr fein hacken und mit allen anderen Zutaten unter das Fleisch mischen. Möglichst schnell servieren, bevor der Zitronensaft das Fleischeiweiß denaturiert und das Fleisch weiß und krümelig wird. (Es ist eben keine Ceviche, deshalb auch nicht zu viel Zitronensaft). Wer aus zeitlichen Gründen das Gericht vorbereiten will, sollte das Fleisch hacken, mit dem Olivenöl vermischen und kühl stellen. Die restlichen Zutaten dann kurz vor dem Servieren untermischen.

3. Anrichten: Entweder mit einem großen Löffel die Portion schön auf dem Teller anrichten oder in einem Speisenring in Form bringen. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
In Piemont erhält man die Carne cruda in der Saison auch mit einigen dünnen Scheiben Albatrüffel oder roh marinierten Steinpilzen.

Anmerkungen: Die Carne cruda eignet sich sehr gut, um verschiedene gute Olivenöle auszuprobieren. Auch die Wahl des Pfeffers beeinflusst das Aroma. Am besten geeignet ist sicher Fleisch aus der Oberschale.

© ea für

Carne cruda

Notizen

© ea für