

Kalbstatar

250g Kalbsrücken oder Filet

50g fein würfelig geschnittene Schalotten

40g Rapsöl

8g Salz

prise Pfeffer schwarz

2EL gehackte Petersilie

Zeste von 1 Zitrone

8g Senf

12g Kapern gehackt

Zucchini Creme

3 Stk Zucchini

5 Stk Schalotten

300ml Gemüsefond

100ml Obers

Salz

Pfeffer

Zucchini und Schalotten grob würfelig schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und weich dünsten.

Obers und Gewürze dazu und reduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit einem Mixer zu einer Creme verarbeiten.