



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 08.11.2018 – Tisch 2

Tête de Moine

„Bodensee“-Forelle au Weissweinsuppe

Kalbfleisch-Tatar mit Belper Knolle

Äplermagronen mit Apfelmus

Kalbfleisch-Tatar

Für 4 Personen

400 g	Kalbsfilet oder Huft
1 EL	Öl (Raps oder Sonnenblumen)
1 Stk	Eigelb FRISCH
1 EL	Milder Senf
1 EL	Kerbel fein gehackt
	Paprika
	Salz
	Pfeffer
2 Stk	Belper Knollen
	Toastbrot
	Butter

Kalbfleisch in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Streifen und diese in feinste Würfel schneiden.

Restliche Zutaten mit dem Kalbfleisch mischen. Abschmecken nach Belieben.

Den Tatar mit einem Ring anrichten. Belper Knollen mit einem Sparschäler darüber hobeln. Mit Kerbelblättern garnieren.

Zusammen mit Toastbrot und Butter servieren.