



# FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

## FEINHEIMISCH - Rezept des Monats

Gunnar Hesse

Seeblick \*\*\*\* Genuss und Spa Resort Amrum

### Das Beste vom Gallowayrind mit Amrumer Wachtelei

[ Carpaccio und Tatar vom Bundewischen Galloway ]



## **Eigene Entscheidung des Kochs oder der Köchin ☺**

Eine grundsätzliche Frage unter Köchen ist die, ob man das Fleisch für ein Carpaccio roh plattiert oder erst einfriert und dann mit der Aufschnittmaschine schneidet. Ich bevorzuge kein Filet für das Carpaccio, sondern ein Teil aus der Keule (die Hüfte). Diese ist vom Geschmack viel besser als das Filet, ich empfehle es aber einzufrieren, da es nach dem Plattieren nicht zart wäre. Es steht aber jedem frei, sich für das rohe Filet oder das eingefrorene Hüfte zu verwenden. Mein Rezept ist nun mit Filet geschrieben, da es sicher zuhause einfacher zuzubereiten ist- bei Fragen können Sie mich gerne anrufen.

## **Vorbereitung und Zubereitung**

Das Galloway Filet von sämtlicher Silberhaut befreien (dieses übernimmt auch gerne Ihr Metzger), die kleineren Stücke in feine Würfel schneiden. Zwiebeln, Schnittlauch, Kapern und Gewürzkurgen fein schneiden und alles in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Senf & Ketchup sowie Olivenöl abschmecken (wer mag kann auch ein rohes Eigelb und feine Sardellenwürfel dazugeben. Da wir das Ei "on top" haben und Sardellen nicht jedermanns Sache sind, kann man das aber auch weglassen).

Nun aus einer Basilikumpesto (gerne auch selber gemacht) und Creme Frâiche eine Pestocreame herstellen, mit Salz & Pfeffer abschmecken. Brot schneiden und Kräuter zupfen. Dünne Scheiben vom Rinderfilet abschneiden und zwischen einer Folie mit einem Plattier-Eisen flach klopfen (ein Stück Gefrierbeutel oder Müllbeutel geht da ganz gut und wenn kein Plattier-Eisen zur Hand ist geht eine massive Pfanne auch).

## **Anrichten:**

Den Teller mit Olivenöl und Balsamiko reichlich kreisförmig einpinseln, nun das Carpaccio auflegen und mit Salz & Pfeffer würzen, In der Mitte des Tellers in einem Ring das fertige Tatar zu einem Törtchen anrichten. Jetzt den Deichkäse hobeln und zwischen Tatar und Carpaccio platzieren. In einer Pfanne das Brot knuspig braten und an das Tatar stellen, in der warmen Brotpfanne die Wachtelspiegeleier garen und aufsetzen. Jetzt noch die Pestocreame und die Kräuter auf dem Carpaccio verteilen.

## **Zubereitungszeit: 15 Minuten**

Wenn man das Brot selber backen möchte und das Carpaccio einfriert, ist die Zubereitungszeit natürlich länger.

## **Zutaten:(für 4 Personen):**

- 480 Gramm Filet vom Galloway Rind
- 100 Gramm Deichkäse aus der Käserei Backensholz
- 4 Scheiben Focaccia (ein schönes Bauernbrot geht auch)
- 4 Wachtel Eier (wenn keine zur Hand sind, schmeckt auch ein Rührei von Hühnereiern alternativ dazu)
- Senf / Ketchup / Gewürzgurke / rote Zwiebel / Kapern
- etwas Basilikumpesto und Creme Frâiche
- Diverse Kräuter / Kresse / Wildkräuter (zum Dekorieren & Würzen)
- Salz / Pfeffer / Olivenöl / Balsamikoessig

## **Weinempfehlung:**

2013 Silvaner Muschelkalk Kollektion Erste Wahl trocken, Weingut am Stein aus Franken  
Rassig, frisch, saftig! Zarte Kräuternote in der Nase, am Gaumen spielen feinste Fruchtnoten eine herrliche Symphonie, die alle Sinne verzaubern. Im Finale herrlich belebend!

## **Tipp!**

Wer es besonders mag, kann auch ein Carpaccio vom frischen Fisch oder anderem abgezogenen Freilandrind machen!