

Vorspeisen: Vitello-Tonnato-Terrine mit Rucola

Zubereitung Terrinenfüllung

- ▷ Das Olivenöl in einer Saucenpfanne auf dem Herd erhitzen und die gehackte Schalotte darin leicht andünsten.
- ▷ Die Brot- und die Tomatenwürfel beifügen und während 4 Minuten mitdünsten.
- ▷ Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und anschliessend in einen Stand- oder Stabmixer geben.
- ▷ Den Thon, den Mascarpone und die getrockneten Tomaten zufügen und fein pürieren.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Zubereitung Kalbfleisch

- ▷ Die Kalbsschulter beidseitig leicht salzen und pfeffern und auf das Edelstahlblech legen.
- ▷ Während 60 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und auskühlen lassen.
- ▷ Das Kalbfleisch in sehr feine Tranchen schneiden und beiseite stellen.

Zubereitung Terrine

- ▷ Die mit Olivenöl bepinselte Terrinenform mit den geschnittenen Kalbfleischtranchen auslegen und eine 5 mm dicke Schicht Thonmasse darauf verteilen.
- ▷ Wieder mit Kalbfleischtranchen belegen und bis zum Rand der Terrinenform weiter so fortfahren. Zuletzt mit Fleischtranchen belegen.
- ▷ Die Terrine während eines Tages in den Kühlschrank geben und leicht beschweren, damit sie kompakt wird.

Anrichten

- ▷ Die Terrine aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Schneidbrett stürzen.
- ▷ Mit einem scharfen Sägemesser die Terrine vorsichtig in 8 Stücke schneiden und auf 4 flache Teller verteilen.
- ▷ Rucola in der Mitte der 4 Teller anrichten, mit Cherry-Tomaten garnieren und mit Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln.
- ▷ Mit Meersalz und zerstoßenem schwarzem Pfeffer aromatisieren.

Garstufen Kalbfleisch

mit Vorheizen – Auflage 1
60 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten Kalbfleisch

400 g Kalbsschulter, mager
 Salz und Pfeffer

Zutaten Siedfleisch-Terrinenfüllung

1 Schalotte, fein gehackt
1 Tomate, Kerne entfernt, fein gewürfelt
80 g Weissbrot, gewürfelt
125 g Thon aus der Dose, weiss, abgetropft
70 g Mascarpone
50 g getrocknete Tomaten, fein gehackt
2 EL Olivenöl
 Olivenöl zum Bepinseln der Terrinenform
 Salz und Pfeffer

Zutaten Garnitur

200 g Rucola
12 Cherry-Tomaten
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
1 Prise Meersalz, grob
1 Prise schwarze Pfefferkörner, im Mörser zerstoßen