

## Kalbfiletcarpaccio an Ricottaspinat & Brombeer

### Zutaten für zwei Personen:

400g Kalbsfilet  
200g Brombeeren  
500g Spinat  
2cl Portwein (Ruby)  
2-3 EL Ricotta, 3 EL Zucker  
1 Steinofenbaguette  
Zwiebel, Knoblauch, Butter  
Balsamico, Öl  
Zitrone, Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Schneiden Sie zuerst Zwiebeln und Knoblauch klein und schwitzen Sie beides mit etwas Rosmarin an. Währenddessen schneiden Sie die Brombeeren in winzige Stückchen. Geben Sie diese dazu. Salzen, zuckern - warten, Balsamico - warten, Portwein - warten und Zitrone. Umrühren. Leicht einreduzieren lassen.

Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden. Brot in Stücke schneiden. Einreduzierte Soße vom Herd nehmen. Später etwas Butter dazurühren. Das Brot in Öl anbraten. Sobald das Brot fertig ist geben Sie in den gleichen Topf nochmals etwas Öl und braten nochmals Zwiebeln bräunlich an, danach werfen Sie den Spinat darauf. Salzen und anbraten.

In eine heißen Pfanne (Achtung, das muss jetzt schnell gehen) die dünnen Fleischstücke von beiden Seiten anbraten. Das fertige Fleisch auf ein Küchentuch legen, dort abtropfen lassen. Das angebratene Brot auf einen Spieß spießen. Zum angebratenen Spinat jetzt den Ricotta hinzugeben und gut verrühren, etwas anwärmen lassen.

Jetzt das Fleisch auf zwei Teller auslegen. Die Brombeersauce darüberstreichen. Den Brotspieß darauf anrichten. Darauf den Spinat streichen. Fertig!

Guten Appetit!



**FRANKEN**  
**FERNSEHEN**