



## Anguscarpaccio a la Feichtenbeiner mit Lachstatar und Sprossensalat

Zutaten für zwei Personen:

### Carpaccio:

280g Angusfilet  
Knoblauch, Olivenöl, 2  
Cocktailtomaten  
Salz, Pfeffer, Cayenne

### Lachstatar:

200g Lachs, 50g Sauerrahm  
100g Lachskaviar  
1 Pck. Sprossen, 1 Zwiebel  
2 Wachteleier, 4 Radieschen  
Basilikum, Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Cayenne



Zubereitung:

### Carpaccio:

Schneiden Sie das Filet in kleinste Streifen und drücken danach das Fleisch nebeneinander/ineinander portionsweise auf die Teller. Befeuchten Sie dafür ihre Finger, dann bleibt das Fleisch nicht an ihren Händen kleben. Geben Sie nun etwas Knoblauch darüber und würzen das Filet ordentlich mit Salz und Pfeffer. Jetzt tröpfeln Sie Olivenöl in eine kleine Schüssel und schütten etwas Cayennepfeffer hinein. Verrühren Sie dies mit einem Pinsel. Bepinseln Sie nun das frische Fleisch. Am Schluss streuen sie ein paar ganze Pfefferkörner über die Carpaccio. Fertig!

### Lachstatar:

Schneiden Sie das Lachsfilet in kleine Streifen. Würzen Sie den Fisch in einer kleinen Schüssel mit Salz. Zerkleinern Sie eine halbe Zwiebel, geben Sie diese zum Fisch hinzu, etwas Zitronensaft dazu, einen Teelöffel Sauerrahm, mit etwas Öl verrühren. Salzen, pfeffern. Zur Seite stellen. Den Rest des Sauerrahms dazugeben und den Lachskaviar unterrühren.

### Sprossensalat:

Schneiden Sie die Radieschen in kleine Streifen. Etwas Zitronensaft darüber, und Olivenöl. Die Sprossen untermengen. Zuerst den Sprossensalat auf den Teller setzen, darüber eine Nocke des Lachstatars. Darauf jeweils ein gebratenes Wachtelspiegelei.

Guten Appetit wünscht



FRANKEN  
FERNSEHEN