

Hacksteak a la Meyer

Kategorie Vorspeise

Portionen 4

Datum

Zutaten

1	Stck.	Gemüsezwiebel	
1	Bund	Petersilie	
12	Stck.	Kartoffeln	Kleine
1	Stck.	Schalotten	
6	Stck.	Karotten	
500	g	Erbsen	frisch
8	Stck.	Wachteleier	
1	TL	Kapern	
1	Stck.	Schalotten	
1	Stck.	Eigelbe	
200	g	Kalbsfilet	



bildname: frikadelle-tatar

Zubereitung

1. Das Kalbsfilet in feine Würfel zu einem Tatar schneiden , die Schalotte schälen fein würfeln , Kapern hacken alles zum Kalbsfleisch geben das Eigelb untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken , in Form bringen . Und auf beiden Seiten scharf und kurz anbraten . Die Wachteleier am unteren Ende öffnen und auch braten in Form schneiden .
2. Die Erbsen teilen 250g in Salzwasser blanchieren und von der äußeren Hülle befreien , die anderen 250 g in Butter anschwitzen mit Geflügelfond ablöschen leicht salzen und fein mixen.Eventl. Durch ein Sieb steichen . 2 Karotten schälen und in feine Rauten schneiden und mit den Erbsen mischen.Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter und Geflügelfond erhitzen . Die restlichen Karotten schälen grob würfeln in Butter anschwitzen.Die geschälte Schalotte in Streifen schneiden und zu den Karotten geben.Mit Geflügelfond ablöschen weich kochen lassen dann mixen mit Salz und etwas Zucker abschmecken .
3. Die Kartoffeln schälen und in Form schneiden in Salzwasser kochen und vor dem Servieren in Butter schwenken, gehackte Petersilie dazugeben.
4. Die Gemüsezwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden ,Paprikapulver und Mehl mischen die Zwiebeln leicht im Mehl wenden und in Heißen Fett ausbacken . Auf Küchenpapier geben .



