



SCHAUMWEINEMPFEHLUNG
DES MONATS

2018 – SCHWARZRIESLING ROSÉ SEKT BRUT
REMSTALKELLEREI

Mack
REMSTAL-MARKT

Aperitif Häppchen für 2 Personen:

GETRÜFFELTES KALBSTATAR

mit knusprigen Kapern auf Crostini

ZUTATEN

- 4 Scheiben geröstetes Baguette
- 180 g Kalbsfilet
- 1 EL Kapernblüten
- 1 TL gehackter eingelegter Sommertrüffel
- 1 TL Trüffelöl
- 8-10 gehackte Taggiasche Oliven
- 1 eingelegtes, gehacktes Sardellenfilet
- 1 EL Olivenöl Extra Vergine
- ½ TL Dijon Senf
- Salz, Pfeffer

ANLEITUNG

- * Das Kalbsfilet in so feine Würfel wie möglich schneiden. Alternativ grob durch den Fleischwolf drehen. Einen halben Esslöffel Kapern, den Sommertrüffel, die Oliven und das Sardellenfilet fein hacken. Das Gehackte zum Fleisch dazugeben und mit den Ölen und dem Senf gut vermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- * Für die frittierten Kapern einen kleinen Topf oder eine Pfanne aufstellen. Die Kapernblüten gut abtupfen und bei ca. 180 Grad im Pflanzenöl ausbacken. Sie brauchen ca. 2-3 Minuten, um knusprig zu werden.
- * Zum Anrichten das Tatar auf die knusprigen Baguettescheiben geben und mit den Kapern garnieren. Zum Aperitif mit dem Schwarzriesling Rosé Sekt aus der Remstallkellerei genießen.