



Carne cruda alla piemontese

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min. | Vorspeise für 2 Personen

- 200 g Kalbfleisch (z. B. Nuss)
 - 2 TL Trüffel- oder Olivenöl
 - ¼ TL Fleur de Sel oder Maldon Sea Salt
 - wenig Pfeffer
 - wenig Micro Greens (Gemüsesprossen)
 - 2 Sommertrüffeln aus dem Glas
 - 2 frische Eigelbe
-

Kalbfleisch mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden, Öl daruntermischen, würzen. Mit den Sprossen anrichten. Trüffeln in feine Scheiben hobeln, Eigelbe auf das Tatar legen, Trüffeln darüberstreuen.

Tipp: Statt Trüffeln 2–3 Steinpilze, in Scheiben, beidseitig in wenig Olivenöl braten, etwas abkühlen, auf dem Tatar anrichten.

Hinweis: Sommertrüffeln aus dem Glas sind in Lebensmittelabteilungen von Warenhäusern und in Online-Shops erhältlich.

Dazu passen: Weissbrot, Grissini.