

Crostini mit Kalbstatar und Kirschenbalsam

Als Apéro für 4 Personen

Zutaten

- 1 frisches Baguette
- 50 g weiche Butter
- 1 KL Senf
- 2 EL Kirschen-Balsamessig
- 200 g Kalbfleisch vom Metzger (Filet oder Huft sind ideal)
- 1 Limette
- Olivenöl
- Honig
- Kapern
- Meersalz oder Fleur de Sel und Pfeffer

Das Baguette in Mundgerechte Stücke schneiden und im warmen Ofen toasten.

Die Butter mit dem Senf und dem Kirschen-Balsamessig verrühren und mit Fleur de Sel, Pfeffer und ein wenig Honig abschmecken.

Das Kalbfleisch mit einem scharfen Messer sehr klein schneiden/hacken bis alles gleichmässig klein ist. Das Fleisch mit Fleur de Sel, Pfeffer und Olivenöl würzen und mit ein wenig frisch gepresstem Limettensaft abrunden.

Die Baguette Crostini mit dem Kirschen-Balsamessig-Senf bestreichen, das Tatar gleichmässig darauf verteilen und nach belieben mit Kapern garnieren und sofort servieren.

