

Kalbsfilet mit Mozzarella überbacken auf Tomatencarpaccio



Zutaten für ca. 12 Portionen:

3-5 Tomaten oder 1-2
Ochsenherztomaten, ersatz-
weise Fleischtomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 TL Aceto Balsamico bianco
12 TL Olivenöl
24-36 Blättchen Basilikum
6 EL Pinienkerne
200-250 g Kalbsfilet, alternativ
Schweinefilet
1-2 Mozzarella
Olivenöl zum Braten
Oregano oder italienische
Kräuter

1. Tomaten mit einem
Gemüsehobel in
möglichst dünne Scheiben
schneiden. Auf kleine
Brotteller oder Desserttel-
ler jeweils 2-3 Scheiben
anrichten, je nach Größe
der Tomaten.

2. Die Tomaten salzen,
pfeffern und pro Teller mit
je 1 knappen TL
Balsamico bianco und 1
TL Olivenöl beträufeln.

3. Basilikum waschen,
trocknen. Pinienkerne in
einer beschichteten
Pfanne ohne Fett anrösten
und zusammen mit den
Basilikumblättern auf den
Tomaten verteilen.

4. Backofengrill vorheizen.

5. Kalbsfilet in dünne
Scheiben schneiden,
zwischen Folie aus
Gefrierbeuteln plattieren.
Leicht mehlieren, salzen
und pfeffern. In wenig
Olivenöl nur ganz kurz
braten. Fleischscheiben in
eine größere ofenfeste
Form legen und schnell je
eine dünne Scheibe
Mozzarella auflegen. Mit
Oregano oder italieni-
schen Kräutern bestreuen
und im Backofen kurz
übergrillen, bis der Käse
geschmolzen ist.

6. Fleischscheiben mit
dem Mozzarella auf den
Tomaten dekorativ
anrichten.

Hinweise:

Das Bild zeigt eine Realisie-
rung mit Schweinefilet.

Für ein Flying Buffet mit
vielen Gängen jeweils nur
eine Filetscheibe pro
Portion servieren.

Rezeptanregung: Heide S.,
nach dem Buch von
Johann Lafer "Lafer nimmt
ab", S. 167, Gräfe und
Unzer, München 2009.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35
min, Partygerichte, Flying
Buffet, Fleisch, Kalb,
italienisch

Anpassung und Foto: Walter
Stand 20.01.2023