



Kalbstatar mit pochiertem Ei und Ländle Raclette

300 g Kalbsfilet oder Hüfte
pariert
50 g Essiggurken
20 g Kapern
15 g Senf
50 g Olivenöl
Salz, Pfeffer,
Zucker, Tabasco

Pochiertes Ei
4 Eier

Ländle Raclette

4 Scheiben Ländle Raclette -
wählen Sie aus den Sorten Natur,
mit Pfefferkörner oder mit Chili
etwas Paprikapulver Edelsüß

Kalbstatar

Kalbsfilet in feine Würfel schnei-
den. Ebenso die Essiggurken
und die Kapern. Alles zusammen
in eine Schüssel geben und gut
verrühren. Salz, Pfeffer, Zucker
Tabasco und Senf dazugeben und
abschmecken. Olivenöl darunter
rühren und kaltstellen.

Pochiertes Ei

Eier in eine Tasse aufschlagen.
Einzel in das aufgekochte Es-
sigwasser reinrinnen lassen, ca.
5 Minuten garen. Rausnehmen
und mit etwas Kräutersalz würzen.

Ländle Raclette schmelzen und
mit Paprikapulver bestreuen. Über
das Ei rinnen lassen.

Fertig.
