

Carne cruda mit Trüffel und Olivenöl



Zubereitung

Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen

Carne cruda zubereiten: Das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer in 5 mm kleine Würfel schneiden. Fleischwürfel mit Olivenöl und Zitronenabrieb mischen. Alles würzen und abschmecken.

Anrichten: Fleischmasse von Hand zu Rondellen formen und diese wie Wagenräder aufrecht auf je einen Teller setzen. Auf jede Rondellenseite eine Scheibe Trüffel legen und andrücken. Die 2 ganzen Trüffel darüberreiben. Zusätzlich mit etwas Olivenöl beträufeln.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kalbsnuss
- 4 mittelgrosse schwarze Trüffel, davon 2 in dünne Scheiben geschnitten
- 60 ml allerbestes Olivenöl extra vergine
- 1 Bio-Zitrone, Schale fein abgerieben
- Fleur de Sel