

Zwergzebucarpaccio an Senfmoussline

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise:

600 gr. Zwergzebu-Filet, Entrecote oder Huft
in dünne Scheiben geschnitten

Moussline:

1 Essl. Senf mild
1 Essl. Send Dijon
1 dl. Vollrahm
0.5 dl. Weisswein
0.5 dl. Bouillon Fleisch oder Gemüse
2 Eigelb
1 Teel. Honig

Das Eigelb mit dem Weisswein der Bouillon und dem Honig in eine Feuerfeste Schüssel geben. Das ganze im Wasserbad warm aufschlagen zum Band. (luftig-cremig-fest). Nun im kalten Wasser weiter schaumig schlagen bis die Masse kalt ist. Jetzt den Senf sowie den geschlagenen Rahm dazu geben und kalt stellen.

Vor dem Servieren die Moussline auf die Teller verteilen und das Fleisch darüber legen und servieren.

Vereinfachte Moussline:

2 dl. Rahm
1 Essl. Senf Mild
½ Essl. Senf Dijon
Salz Pfeffer

Rahm steif schlagen, den Senf dazugeben würzen und evtl. mit Pflaumenwein oder süssen Cherry verfeinern.