



## Tipps

Mit Kräuteröl (z.B. Basilikumöl)  
beträufeln und leicht mit Pepe Valle  
Maggia würzen

## ZUTATEN FÜR 4 PORTION

### FÜR DAS TATAR

**120 g** Filetspitzen vom Milchkalb, frisch  
Kapern, fein gehackt  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
Kräuter, nach Belieben

### FÜR DAS CARPACCIO

**400 g** Filet vom Milchkalb  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

### FÜR DIE EINGELEGTEN OFENTOMATEN

**250 g** Cocktailtomaten  
**25 g** Olivenöl  
**5 g** Salz  
**7 g** Zucker  
**2** Thymianzweig(e)  
**1** Knoblauchzehe(n)  
**1** weiße Zwiebel(n), klein  
Olivenöl, zum Bedecken

### ZUTATEN FÜR DIE GRUNDREZEPTUR QIQ DIPSAUCE

**250 g** QimiQ Sahne-Basis  
**125 g** Rapsöl  
**32.5 g** QiQ Basis für Buttersauce

### ZUTATEN FÜR DEN DIP

**200 g** Grundrezeptur QiQ Dipsauce  
**80 g** Orangensaft, frisch  
**10 g** Dijon-Senf  
**4 g** Honig  
**4 g** Basilikum, fein geschnitten  
**2 g** Orangenschale  
**10 g** Zitronenöl  
**0.3 g** Cayennepfeffer  
**1 g** Salz

### ZUM ANRICHTEN

Kräuteröl (z.B. Basilikumöl)

Pepe Valle Maggia

Kapern

Pflücksalat

## ZUBEREITUNG

1. Für das Tatar die Filetspitzen in feine Würfel schneiden mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren sowie die fein gehackten Kapern und Kräuter nach Belieben unter die Masse mischen und nach Wunsch abschmecken.
2. Für das Carpaccio das Filet mit etwas Öl bepinseln, salzen und pfeffern sowie möglichst fest in Frischhaltefolie eindrehen. Die Rolle zusätzlich noch in Alufolie wickeln, zur gewünschten Form zusammendrehen und einfrieren. Das Filet im gefrorenen Zustand in hauchdünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine.  
Tipp: Verwenden Sie Mittelstück oder Rücken vom Milchkalb.
3. Für die Ofentomaten, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und mit den restlichen Zutaten und Gewürzen auf einem Blech verteilen und gut durchmischen. Das Blech bei 160–170 °C (Umluft) für ca. 15 Minuten in den Backofen geben und die Tomaten garen. Masse auskühlen lassen und bei 60 °C weitere 4–5 Stunden im Ofen trocknen. Die Tomaten in Einmachgläser schichten und mit Olivenöl bedecken.
4. Für das Grundrezept QiQ Dipsauce die QimiQ Sahne-Basis in einem Topf auf 85 °C erwärmen, dann den Topf vom Herd nehmen und die QiQ Basis für Buttersauce einrühren. Wenn sich die QiQ Basis für Buttersauce vollständig aufgelöst hat das Öl langsam mit einem Stabmixer oder Schneebesen einarbeiten.
5. Für den Dip die Grundsauce in einen Behälter geben.  
Frischen Orangensaft, Dijon-Senf, Honig, geschnittenen Basilikum, geriebene Orangenschale, Zitronenöl, Cayennepfeffer sowie Salz dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
6. Anrichten:  
Den Orangen-Basilikum-Dip als Untergrund auf ein Teller streichen, darauf ca. 100 g Carpaccio legen. Vom Tatar ca. 30 g auf dem Carpaccio anrichten.  
Unser persönlicher Tipp: Mit Kräuteröl (z.B. Basilikumöl) beträufeln und leicht mit Pepe Valle Maggia würzen. Den Teller mit eingelegten Ofentomaten und Kapern garnieren, zum Schluss das Gericht mit Pflücksalat verfeinern.