

# BELLA POLETTTO

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTTO, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. 10 FOLGEN ZUM SAMMELN!



Einfach ausschneiden und sammeln

**2.**  
FOLGE

## KALBS-CARPACCIO

MIT GORGONZOLA DOLCE UND PECANNÜSSEN



Starköchin Cornelia Poletto bereitet Kräuter und Salat vor



Kalbfleisch mit einem Stieltopf flach klopfen

## KALBS-CARPACCIO MIT GORGONZOLA DOLCE

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 30 Minuten

### ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

- 16 Pecannuskerne
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 TL Honig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL bestes Olivenöl
- 1 EL Pecannuss- oder Walnussöl
- 50 g Gorgonzola dolce ohne Rinde  
(unbedingt diese milde Gorgonzola-Sorte,  
nicht den kräftigen Gorgonzola piccante verwenden)
- 300 g Kalbsfilet oder Kalbsrücken
- Fleur de Sel (oder anderes gutes Meersalz)
- 2 Handvoll (ca. 50 g) gemischte Salat- und  
Kräuterblättchen (z. B. Rucola, Löwenzahn, Kerbel)
- nach Wunsch einige essbare Blüten

### ZUBEREITUNG:

1. Pecannuskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen.
2. Für die Marinade Aceto Balsamico, Honig, eine Prise Salz und Pfeffer verrühren. Wenn das Salz sich gelöst hat, langsam die Öle einrühren.
3. Salat- und Kräuterblättchen putzen und waschen. Mit einer Salatschleuder trockenschleudern.
4. Gorgonzola würfeln oder in Stückchen zupfen. Kalbfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwischen Klarsichtfolie hauchdünn plattieren (mit einem Stieltopf flach klopfen oder mit einem Messer mit breiter Klinge flach drücken).
5. Vier Portionsteller dünn mit Marinade bepinseln, Fleisch darauf verteilen. Dünn mit Marinade bepinseln, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Salate und Kräuter mit restlicher Marinade mischen, auf dem Carpaccio anrichten. Pecannüsse, Gorgonzola und essbare Blüten darübergerben.

### PRO PORTION:

ca. 300 kcal, 19 g Eiweiß, 21 g Fett, 3 g Kohlenhydrate

\* Haben Sie eine Folge verpasst? Zum Nachbestellen schreiben Sie an: **Redaktion FÜR SIE, Poßmoorweg 2, 22301 Hamburg oder kochen@fuer-sie.de.**

## POLETTOS WEIN-TIPP

Das empfiehlt Sommelier Remigio Poletto zum feinen Carpaccio: „Das zarte Kalbfleisch und das mild-würzige Aroma des Gorgonzola passen gut zu einem leichten, sommerlichen Riesling mit etwas Restsüße. Perfekt ist ein 2006er Riesling vom Weingut Fritz Haag (Mosel-Saar-Ruwer).“ 0,75-l-Flasche für 12 Euro, zu bestellen über [wein@poletto.de](mailto:wein@poletto.de).



FOTOS: Julia Hoersch - PRODUKTION: Christine Goll, Marianne Zünner - FOODSTYLING: Susanne Walter