

## Kalbstatar mit Kartoffelrösti und Wachtelei

### Für das Kalbstatar

- 250 g Kalbsfilet
- 25 g Essiggurken, fein gehackt
- 2 Esslöffel Schnittlauchröllchen
- 1 Esslöffel Tomatenketchup
- ½ Teelöffel Mittelscharfer Senf
- ¼ Stück Abrieb von der Bio Zitrone
- 1 Esslöffel Olivenöl
- etwas Salz / Pfeffer

### Für die Kartoffelrösti

- 2 Stück mehligere Kartoffeln
- 2 Esslöffel Öl
- etwas Salz / Pfeffer / Muskatnuss

### Für die Wachteleier

- 4 Stück Wachteleier

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Essiggurke, Ketchup, Senf und die Schnittlauchröllchen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronenabrieb abschmecken. Anschließend Olivenöl dazugeben und alles gut verrühren.

Für die Kartoffelrösti die Kartoffeln schälen und reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und etwas stehen lassen. Anschließend die Kartoffeln gut ausdrücken und in einer heißen Pfanne goldgelb ausbacken.

Die Wachteleier in einer Pfanne als Spiegeleier braten.

**Anrichten:** Die Rösti aus der Pfanne nehmen, entfetten und als unterste Schicht auf dem Teller anrichten. Das Kalbstatar auf das Rösti schichten und zum Schluss das Spiegelei oben drauf geben.