



O1 / Tomaten

01 / Vorspeisen

# CAPRESE NACH ART DES CHEFS

TOMATEN-  
BÜFFELMOZZARELLA-  
TURM MIT  
RINDERFILET-  
TARTAR

🕒 30 MIN / 🍴 LEICHT

### Zutaten für 4 Personen:

400 g Büffelmozzarella  
200 g Strauchtomaten  
10 g getrockneter Oregano  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
100 g frischer, grüner Basilikum  
250 ml Gardasee-Olivenöl  
Extra Vergine

400 g Rinderfilet  
50 g Stangensellerie  
50 g Knollensellerie  
10 g Petersilie  
40 g frischer Fenchel  
40 g schwarzer Trüffel  
vom Monte Baldo

1 Eigelb  
80 g frische Selleriesprossen  
20 g Kapern  
30 g Taggiasca-Oliven  
50 g Filo-Teig  
20 g Mohn  
40 g gehackte Haselnüsse

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und ruhen lassen. Die Tomaten waschen, ebenfalls in Scheiben schneiden und mit 50g Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Basilikumblätter waschen, trocknen und mit dem verbleibenden Olivenöl im Mixer mischen bis eine homogene Creme entstanden ist. (Damit wird später der Mozzarella gewürzt).

Nun mit einer Gabel das Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Stangen- und Knollen Sellerie, die Petersilie, den Fenchel klein hacken und nach und nach mit einem Schuss Olivenöl zum Ei hinzufügen und zu einer Sauce verrühren.

Das Rinderfilet erst in dünne Scheiben schneiden, diese wiederum in feine Streifen und dann fein würfeln. Wichtig ist, dass das Fleisch zwar äußerst fein zerkleinert ist, in seiner Struktur aber noch als Tatar erhalten bleibt und nicht zerquetscht wird. Jetzt noch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Nun das rohe Fleisch in eine Schüssel geben und vorsichtig mit der Eiersauce vermengen.

Arrangieren Sie alles zu einem Turm, der abwechselnd aus Mozzarella, Tomaten und Rinderfilet-Tatar geschichtet wird.

Das Ganze dann mit Selleriesprossen, Kapern, Oliven, Mohn, Haselnüssen garnieren und mit einem Filo-Teig-Gebäck servieren.