

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Trüffelölpuree und Marktgemüse

Rezept von Hannes Neurauter,
Orangerie Stift Stams in Tirol



Tafelspitz vom Kalb

Kalbstafelspitz gut mit den Gewürzen einreiben und von allen Seiten heiß im Olivenöl anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und jetzt das Gemüse gut anbraten. Mit Rindssuppe und Rotwein aufgießen, einreduzieren lassen und anschließend in einen Topf geben.

Jetzt das Fleisch wieder in den Bräter geben und bei 120°C auf 55°C Kerntemperatur garen lassen.

Das Fleisch danach in eine Alufolie wickeln und 15 Min. an einem warmen Ort rasten lassen.

Sauce

Den beim Garen des Tafelspitz entstandenen Saft aus dem Bräter mit dem Gemüse-Rotweinfond zusammenmischen und bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen.

Trüffelölpuree

Mehlige Erdäpfel schälen und 15 min kochen, in einem Tuch ausdämpfen lassen und passieren, mit heißer Milch, zerlassener Butter, Trüffelöl und Gewürzen zu einer lockeren Masse rühren.

Zutaten für 4 Personen

1 Stück	Kalbstafelspitz (ca. 800 – 1.000 g)
2 – 3 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Rosmarin, Zirbengewürz
100 g	Röstgemüse (Karotten, Zwiebel, Sellerie, Lauch)
¼ L	Rindssuppe zum Aufgießen
¼ L	Rotwein

Zutaten

500 g mehlig	Erdäpfel
¼ Liter	Milch
100 g	Butter
1 El	Trüffelöl oder Trüffelpüree, Muskat, Salz

Marktgemüse

Gemüse einzeln im Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und auf einem Küchenpapier abtrocknen lassen.

Später das Gemüse mischen, in einer Pfanne etwas Butter erhitzen, das Gemüse mit Salz und Zucker würzen und in der Pfanne schwenken und erhitzen.

Anrichten

Püree in einen Spritzsack füllen und den Teller dressieren, das Fleisch gegen die Faser in Scheiben schneiden, auf den Teller legen, Gemüse dazu legen und mit der Sauce vollenden.

Zutaten

100 g Karotten geschnitten

100 g Radieschen

100 g Brokkoli geteilt

100 g Kohlrabi geschnitten

100 g Spargel/grün weiß (oder Zuckerschoten)