

# Kalb-Tafelspitz mit Champignon-Crumble und Blumenkohl

**Für zwei Personen**

**Für den Kalbstafelspitz:**

1 Tafelspitz vom Kalb, à 200 g	50 ml Rotwein, trocken	50 ml Sherry
150 ml Kalbsfond	1 EL Sojasauce	1 EL dunkler Balsamico
50 g kalte Butter	1 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer		

**Für das Dreierlei vom Blumenkohl:**

1 Blumenkohl	50 ml Sahne	5 g Butter
1 EL Olivenöl	1 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer		

**Für die Meerrettich-Creme:**

1 TL Sahne-Meerrettich	1 EL Crème-fraîche	1 EL Sahne
1 TL Zitronensaft		

**Für das Champignon-Crumble:**

2 Champignons	1 Scheibe weißes Sandwich-Toast	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie	5 EL Rapsöl

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Tafelspitz gegen die Faser vier dünne Scheiben schneiden und mit Fleischklopfer zwei Millimeter dünn klopfen. Fleisch salzen und dünn mit Rapsöl bestreichen. In einer heißen Pfanne je Seite 30 Sekunden anbraten.

Bratenansatz mit Rotwein und Sherry ablöschen, kurz einkochen und den Kalbsfond zufügen. Mit Soja-Sauce und dunklem Balsamico abschmecken und dickflüssig einkochen. Von der Hitze nehmen und mit kalter Butter zu einer sämigen Sauce binden.

Blumenkohl vom Strunk und Blättern befreien. Zarte, helle Blätter beiseite legen. Kohl zu Röschen zerteilen. Aus den schönsten Rösche sechs dünne Scheiben schneiden und beiseite legen. Den Rest grob zerkleinern und in einem Topf mit etwas Salzwasser bedeckt gar kochen. Wenn der Kohl weich ist, überschüssiges Wasser abgießen und den Kohl sehr fein mixen. Sahne zufügen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, mit Salz abschmecken. Blumenkohl-Scheiben in Olivenöl und etwas Butter bei milder Hitze anrösten, mit Salz abschmecken.

Sahne-Meerrettich mit Crème fraîche verrühren, mit Sahne vermischen, bis die Sauce gerade vom Löffel läuft. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Toastbrot-Scheibe von der Rinde befreien, grob würfeln und in einem Blitzhacker zu grobem Paniermehl verarbeiten. Paniermehl mit zwei Esslöffel Rapsöl rösten, bis es goldgelb und knusprig ist. Blätter von den Petersilienstängeln zupfen und sehr fein schneiden. Champignons sehr fein würfeln. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln. In einer Pfanne in drei Esslöffel Rapsöl Pilze, Zwiebeln und Knoblauch anrösten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und mit den fein geschnittenen Petersilienblättern mischen.

Das Dreierlei aus Blumenkohl, Tafelspitz, Meerrettich-Creme und Champignon-Crumble auf Tellern anrichten, mit Toastbrot-Bröseln garnieren und servieren.

Torsten Kluske am 18. November 2015