

Tafelspitz, Kartoffel-Spinat-Stampf, Sahne-Meerrettich

Für zwei Personen

Für den Kalbstafelspitz:

1 Kalbstafelspitz à 300 g	1 EL Butter	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffel-Spinat-Stampf:

250 g Blattspinat	250 g mehlig. Kartoffeln	125 ml Milch
40 g Butter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Sahne-Meerrettich:

50 g frischer Meerrettich	1 EL Meerrettich	125 g Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz	

Für die Garnitur:

100 g Kohlrabi	100 g Karotten	100 g Knollensellerie
5 g Butter	100 g mehlig. Kartoffeln	Sonnenblumenöl

Für den Kalbstafelspitz:

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit 1 EL Öl und Butter erhitzen, Fleisch darin anbraten.

Anschließend für ca. 20 Min. in den Ofen geben und nach Garzeit 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Für das Kartoffel-Spinat-Stampf:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit heißem Wasser blanchieren. Anschließend abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und in einer Moulinette pürieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen, im Wasser weich kochen, abseihen und passieren.

Knoblauch abziehen, halbieren und in die Milch geben. Muskatnuss reiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Butter in einem Topf erhitzen und braun werden lassen. In einem weiteren Topf Milch mit Salz, Muskat und Vanillemark aufkochen, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln, Spinat und braune Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Sahne-Meerrettich:

Den frischen Meerrettich reiben und mit Meerrettich aus dem Glas vermischen.

Sahne schlagen, mit Meerrettich-Mischung, Salz und Zucker vermengen.

Für die Garnitur:

Kohlrabi, Karotten und Sellerie schälen, klein schneiden, kurz in einem Topf mit Salzwasser kochen und anschließend in einer Pfanne in Butter schwenken. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, dann in feine Streifen schneiden. Trockentupfen und mit der Stärke vermischen. In einen Topf etwa 2,5 cm hoch Öl geben und erhitzen. Kartoffeln darin goldgelb backen. Kalbstafelspitz mit Kartoffel-Spinat-Stampf, Gemüse, Kartoffel-Stroh und Sahne-Meerrettich auf Tellern anrichten und servieren.

Eveline Doll am 16. Juni 2017