

Kalb-Tatafelspitz mit Meerrettich-Wurzelgemüse und Rösti

Für zwei Personen

Für den Kalbstafelspitz:

400 g Kalbstafelspitz	1 große rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Meerrettich-Wurzelgemüse:

1 Sellerieknolle	4 Karotten	2 Kohlrabi
2 Petersilienwurzeln	1 Stange Meerrettich	2 Schalotten
1 Lorbeerblatt	8 Wacholderbeeren	10 Pimentkugeln
1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	200 ml Sauerrahm
25 g Butter	2 EL Weizenmehl	

Für die krossen Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian	1 Zweig glatte Petersilie	1 Halm Schnittlauch
-----------------	---------------------------	---------------------

Für den Kalbstafelspitz:

Den Ofen auf 100 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kalbstafelspitz säubern und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und Tafelspitz rundherum scharf anbraten.

Zwiebel abziehen, vierteln und zum Fleisch geben. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und kurz mitbraten. Im Bräter die Alufolie auslegen, Knoblauch abziehen, zerdrücken und draufgeben. Frische und gebratene Thymianzweige dazu betten und das Fleisch drauflegen und einwickeln. Im Ofen für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Meerrettich-Wurzelgemüse:

Sellerie, Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und mit Lorbeer, Wacholder, Piment und Salz würzen. Gemüse darin gar kochen. Das Wasser aufbehalten. Schalotten abziehen, kleinhacken und in Butter glasig schwitzen und mit dem Mehl stauben. Mit dem Gemüsewasser angießen und den Sauerrahm dazugeben. Jeweils zwei Zweige Petersilie und Schnittlauch für die Garnitur aufbewahren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und ebenfalls hinzufügen. Nun auch das Gemüse in den Topf geben und kurz aufkochen lassen. Meerrettich reiben, hinzugeben und ziehen lassen.

Für die krossen Rösti:

Kartoffeln schälen und mit der Küchenreibe grobreiben. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Kleine Laibchen formen und mit der Küchenspachtel in die Pfanne legen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf beiden Seiten scharf anbraten und bis zum Servieren in der Pfanne behalten.

Für die Garnitur:

Thymianzweig zum Fleisch geben. Petersilie und Schnittlauch über das Gemüse streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mike Weber am 31. Januar 2019