

Rosa gebratener Kalb-Tafelspitz

Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
300 g lila Kartoffeln	1 Pak-Choi	10 Pfefferkörner
2 Schalotten	100 ml Weißwein	5 Zweige frischer Estragon
1 Tomate	90 g Butter	2 Eigelb
50 ml Gemüsebrühe	1 EL Butterschmalz	

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 2 Stunden weiter garen. Im Kern sollte das Fleisch nachher rosa sein. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Den Pak-Choi in Salzwasser im Ganzen blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für die Soße Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein, 4 Zweigen Estragon und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Bei starker Hitze ca. um 3/4 einkochen lassen. Den eingekochten Weinfond durch ein feines Sieb passieren. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. 80 g Butter in einem Topf zerlassen. Pak-Choi halbieren, den Strunk entfernen, die Blätter sollten aber noch zusammen halten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter und 50 ml Gemüsebrühe die Hälften schwenken und glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butterschmalz wie Bratkartoffeln braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reduzierten Weinfond zusammen mit dem Eigelb in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter unterrühren, Tomatenwürfel unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Estragon fein hacken und untermischen. Das Fleisch in Tranchen von ca. 1 cm Stärke aufschneiden, mit Pak-Choi und den zu Türmchen aufgestapelten Kartoffeln und Soße anrichten.

Otto Koch Freitag, 13. August 2010