

Kalb-Tafelspitz mit Kürbiskern-Mayonnaise, Bratkartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	50 g Lauch	50 g Sellerie
50 g Karotte	300 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Tomatenmark	250 ml Kalbsbrühe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	10 Pfefferkörner
1 Bund glatte Petersilie	1 Eigelb	1 TL Senf
1 EL Weißweinessig	3 EL Kürbiskernöl	1 Schalotte
2 EL Butterschmalz		

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Lauch, Sellerie und Karotte putzen bzw. schälen und grob würfeln. Das Fleisch sauber parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Gemüseswürfeln in einem heißen Topf mit 1 EL Sonnenblumenöl anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten, mit Kalbsfond ablöschen, Rosmarin, Thymian und angeprühlte Pfefferkörner zugeben. Das Fleisch ca. 40 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen, anschließend sollte der Fond nahezu eingekocht sein. Das Fleisch ca. 1 Stunde im Topf abkühlen lassen, den Rest Fond anschließend abpassieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eigelb, Senf und Essig gut verrühren, das Kürbiskernöl langsam mit dem Schneebesen unterrühren. Die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Petersilie untermischen. Schalotte schälen und fein schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb anbraten. Die Schalotte dazu geben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt die restliche Petersilie untermischen. Den passierten Bratenfond erwärmen. Das abgekühlte Fleisch mit einem scharfen langen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf die Teller legen, mit dem Bratenfond beträufeln. Die Mayonnaise angießen und die Bratkartoffeln dazu reichen.

Martin Gehrlein Freitag, 22. Juli 2011