

Kalb-Tafelspitz, Sauce Choron, gebratene Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
300 g kleine Kartoffeln	10 Pfefferkörner	2 Schalotten
100 ml Weißwein	5 Zweige Estragon	1 Tomate
500 g Kohlrabi	100 g Butter	1 TL Zucker
70 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
2 Eigelb	1 Prise Muskat	

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. Für die Sauce 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. Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit 70 ml Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 80 g Butter in einem Topf zerlassen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butterschmalz wie Bratkartoffeln braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reduzierten Weinfond zusammen mit den Eigelben in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter unterrühren, Tomatenwürfel unterheben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Estragon fein hacken und untermischen. Kohlrabigemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Das Fleisch in Tranchen von ca. 1 cm Stärke aufschneiden, mit Kohlrabigemüse und den zu Türmchen aufgestapelten Kartoffeln und Sauce anrichten.

Otto Koch 15. Juni 2012