

Kalb-Tafelspitz, Pfifferlinge, Lauch-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

800 g Kalbstafelspitz	2 l Rinderbrühe	1 Karotte
1 Petersilienwurzel	1/2 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel	2 Zweige Thymian	1 Zweig Majoran
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	1 EL Speisestärke
1 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL flüssige Butter	3 EL Olivenöl	1 TL Meerrettich, gerieben
100 ml Milch	Pfeffer	

Für die Pfifferlinge:

300 g Pfifferlinge	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Für den Tafelspitz::

Schmortopf aus Ton 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. (Wird ein Schmortopf aus Gusseisen verwendet, muss dieser nicht eingeweicht werden.) Den Tafelspitz ungewürzt in den Schmortopf geben, soviel Rinderbrühe angießen, dass das Fleischstück vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. In den Ofen geben und auf 250 Grad aufheizen, zugedeckt so ca. 40 Minuten garen. Dann die Ofentemperatur auf 180 Grad zurückstellen und weitere 60 Minuten garen. Dann die Temperatur auf 120 Grad zurückstellen und weitere 60 Minuten garen, dabei evtl. noch etwas Brühe oder Wasser nachgießen, den Tafelspitz aber nicht mehr mit Flüssigkeit bedecken. In der Zwischenzeit Karotte, Petersilienwurzel und Lauch waschen, putzen, bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebel schälen. Thymian und Majoran abspülen und trocken schütteln. In den letzten 30 Garminuten Gemüse, Zwiebel und Knoblauch mit Kräutern, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben. Nach der Garzeit mit einer Fleischgabel testen, ob der Tafelspitz gar ist. Lässt sich die Fleischgabel leicht aus dem Fleisch wieder herausziehen, ist der Tafelspitz gar. Geht die Fleischgabel nur schwer wieder heraus, noch ca. 30 Minuten weiter garen. Den gegarten Tafelspitz herausnehmen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt bei 55 Grad im Ofen warm stellen. Die Flüssigkeit aus dem Schmortopf durch ein Sieb in einen Topf passieren. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, in den Fond geben aufkochen und binden. Die Sauce mit 1 EL kalter Butter verfeinern und abschmecken. Für das Lauch- Kartoffelpüree Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Flüssige Butter mit Olivenöl mischen, Schnittlauch und Meerrettich untermischen, mit einer Prise Salz abschmecken. Die Milch erwärmen. Die Kartoffeln abschütten, durch eine Kartoffelpresse drücken, die heiße Milch und das Schnittlauchöl untermischen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge gut putzen und evtl. halbieren. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit je 1 EL Butter die Pfifferlinge portionsweise (auf 3 x) anbraten, jeweils etwas Schnittlauch und Petersilie untermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Tafelspitz aufschneiden, auf Teller geben und mit der Sauce übergießen. Pfifferlinge auf die Tafelspitzscheiben geben und das Lauch-Kartoffelpüree dazu reichen.

Jörg Sackmann 10. Juli 2012