

Kartoffelsalat-Püree

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

600 g Kalbstafelspitz Keimöl, Salz, Pfeffer, 1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin 4 Zehen Knoblauch

Für die roten Zwiebeln:

100 g rohe, ungeschälte Perlzwiebeln 40 ml Rote-Bete-Saft
20 ml Olivenöl 10 ml Himbeeressig

Für das Rote-Bete-Gelee:

200 ml Rote-Bete-Saft 20 ml Himbeeressig 2 g Gellan
1 Zweig Thymian 1 Zweig Rosmarin 2 Zehen Knoblauch

Für Kartoffelsalatpüree:

400 g mehlig. Kartoffeln 4 Schalotten 200 ml Geflügelbrühe
30 ml Olivenöl 30 ml Keimöl 60 ml Altmeister Essig
15 g Senf 1 Schale Erbsenkresse 20 g frischer Meerrettich (ganz)

Für den Tafelspitz:

Den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit je einem Thymian- und einem Rosmarinzwig, und 4 ungeschälten Knoblauchzehen in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Bei 100 Grad Umluft im Backofen auf einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und in feine Scheiben tranchieren.

Für die roten Zwiebeln:

Die Zwiebeln mit Schale in einer Pfanne anrösten. Anschließend die heißen Perlzwiebeln aus der Schale drücken und mit Salz, Pfeffer, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und Himbeeressig marinieren.

Für das Rote-Bete-Gelee:

Rote-Bete-Saft mit Himbeeressig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gellan einrühren, je einen Thymian- und Rosmarinzwig und 2 ungeschälte Knoblauchzehen zugeben, aufkochen, 10 Sekunden kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Flüssigkeit zügig in einen Fillini-Maker füllen und auskühlen lassen. Wer keine entsprechende Form zur Hand hat, kann die Flüssigkeit einfach in ein flaches Gefäß (Blech oder Teller) füllen und das Gelee nach dem Auskühlen ausstechen oder in Form schneiden.

Für Kartoffelsalatpüree:

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Brühe aufkochen, Kartoffelmasse, Schalottenwürfel, beide Öle, Essig und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gelee aus dem Fillini-Maker schieben und in ca. 2 cm breite Ringe schneiden und das Kartoffelsalatpüree mit Hilfe einer Spritztüte in die Ringe füllen. Das Fleisch und die Perlzwiebeln dekorativ auf dem Teller verteilen und mit der Kresse garnieren. Zum Schluss frischen Meerrettich darüber reiben.

Ludwig Heer am 21. Oktober 2017