

Pilz-Risotto mit Kalb-Tafelspitz, Pilzen und Spargel

Für zwei Personen

Für den Kalbstafelspitz:

300 g Kalbstafelspitz 1 Zweig Thymian 2 EL Neutrales Pflanzenöl
Salz

Für den süß-sauren Spargel:

4 Stangen weißer Spargel 200 ml trockener Weißwein 2 EL hellen Balsamico
1 EL Holunderblütensirup 2 Prisen Zucker $\frac{1}{2}$ TL Salz
Salz Pfeffer

Für das Risotto:

120 g Risotto 100 g gemischte Pilze 2 Schalotten
1 Zitrone, davon Abrieb 60 g Parmesan 1 EL Butter
100 ml Weißwein 500 ml Gemüsefond 2 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin 1 EL getrock. Steinpilze 1 Lorbeerblatt
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die glasierten Pilze:

1 Handvoll gemischte Pilze 1 Zitrone, davon Abrieb 1 Zweig Thymian
1 EL Butter Salz

Für den Kalbstafelspitz: Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Tafelspitz von Sehnen befreien und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Thymianzweig hineinlegen. Tafelspitz darin von beiden Seiten scharf anbraten und immer wieder mit dem Fett aus der Pfanne arrosieren. Im vorgeheizten Backofen nachgaren lassen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Dann aus dem Ofen nehmen und Ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren gegen die Faser in Tranchen schneiden.

Für den süß-sauren Spargel: Spargel schälen und holzige Enden entfernen. Wasser in einem Topf aufsetzen und stark salzen. Zucker und Weißwein einrühren und Spargel darin bissfest garen. Aus dem Wasser nehmen, kurz abkühlen lassen, längs halbieren und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke in einer Schüssel mit Balsamico, Holundersirup, Salz und Pfeffer bis zum Servieren marinieren.

Für das Risotto: Gemüsefond erhitzen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Getrocknete Steinpilze mit einem Multizerkleinerer zu einem feinen Pulver mixen und zu den Schalotten geben. Champignons, Kräuterseitlinge und Austernpilze putzen und kleinschneiden. Mit in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Lorbeerblatt und Risotto hinzufügen und alles kurz anrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Nach und nach mit Gemüsefond aufgießen und bei gelegentlichem Umrühren Risotto garen lassen bis Flüssigkeit aufgesogen ist. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Mit ins Risotto geben. Parmesan reiben. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor Ende der Garzeit, Parmesan, Butter und Kräuter unter Risotto heben, sodass es cremig wird.

Für die glasierten Pilze: Pilze putzen, halbieren, in etwas Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Salzen und Thymianzweig dazugeben. Mit Abrieb der Zitrone bestreuen.

Pilze immer wieder mit etwas Butter aus der Pfanne übergießen.

Alexander Kumptner am 02. Juni 2023