

# Kalb-Tafelspitz mit Rote Bete, Rosenkohl

**Für 4 Personen**

**Tafelspitz:**

1 Milchkalbstafelspitz	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zehe Knoblauch	Pfeffer
Salz		

**Meerrettich-Brotchips:**

0,5 Graubrot	2 EL Meerrettich	100 ml Olivenöl
1 Bund Schnittlauch		

**Rosenkohl:**

100 g Rosenkohl	20 g Butter	Muskatnuss
Zucker	Salz	

**Apfel-Rosmarinpüree:**

2 Äpfel	50 ml Apfelsaft	1 Zweig Rosmarin
Zucker	Butter	

**Rote Bete:**

10 Rote-Bete, klein	30 g Butter	40 ml Himbeeressig
100 – 200 ml Geflügelbrühe	0,5 Orange, unbehandelt	1 Tonkabohne
Zucker	Salz	

**Soße:**

300 g Rote Bete	150 g Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch, jung
2 EL Butter	1,5 g Cumin	1,5 g Sumach
1 Lorbeerblatt	50 ml Apfelsaft	50 g Himbeermark
1 l Geflügelbrühe	1 EL Sahne, geschlagen	1 EL Butter, braun
0,5 Zitrone	Cayennepfeffer	Zucker
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Tafelspitz:

Den Tafelspitz von beiden Seiten in Butter anrösten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben und das Fleisch arosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten garen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Meerrettich-Brotchips:

Das Brot der Länge nach halbieren und im Froster anfrieren. Anschließend auf der Aufschnittmaschine (Stufe zwei) in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech nebeneinander auslegen. Im vorgeheizten Backofen circa vier bis fünf Minuten backen. Den Meerrettich mit dem Öl mixen und in einem Glas zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Die Brotchips vor dem Servieren mit Meerrettichöl beträufeln und mit Schnittlauch garnieren.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen, den Strunk entfernen und die einzelnen Blätter abzupfen. Anschließend kühl aufbewahren, damit diese nicht welk werden. Vor dem Servieren in Butter schwenken. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss würzen.

Apfel-Rosmarinpüree:

Die Äpfel schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Die Apfelstücke in etwas Butter farblos anschwitzen und mit ein wenig Zucker bestreuen. Den Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und mit Rosmarin aromatisieren. Anschließend alles zusammen

leise köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind. Den Rosmarin entfernen und das Ganze fein mixen. Den Backofen auf 180 bis 200 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete:

Die Rote Bete schälen und vierteln. In einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen und mit dem Himbeeressig ablöschen. Danach mit der Hälfte der Gemüsebrühe auffüllen und mit Salz und Zucker abschmecken. Einen Streifen Schale aus der Orange herausschneiden, dazugeben und ein wenig Tonkabohne reinreiben. Die Pfanne mit Deckel auf einem Gitter circa eineinhalb bis zwei Stunden in den Ofen schieben. Zwischendurch immer wieder schwenken und gegebenenfalls Flüssigkeit nachfüllen.

Soße:

Die Rote Bete zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einem Esslöffel Butter hell anschwitzen. Cumin, Sumach, Lorbeerblatt, eine Prise Salz und Zucker zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen, das Himbeermark dazugeben und mit Geflügelbrühe aufgießen. Das Ganze 45 Minuten leise kochen lassen. Anschließend alles mixen und durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren aufkochen, mit Sahne, einem Esslöffel Butter, der braunen Butter, Cayennepfeffer und einem Spitzer Zitronensaft aufmixen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Ali Güngörmüs am 20. Januar 2012