

Braten vom Kalb-Tafelspitz mit Rotkohl und Gnocchi

Für 4 Portionen:

1 kg Tafelspitz vom Kalb	50 g Mehl	4 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	150 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ L Kalbsfond
1-2 Lorbeerblätter	1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Rotkohl:

2 EL Olivenöl	1 kleiner Rotkohl	1 Apfel
1 Schalotte	300 ml Gemüfefond	Saft von 1 Orange
weißer Balsamico-Essig	2 Nelken	2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren	Zimt, Pfeffer, Salz	2 El Sonnenblumenöl
2 El Zucker	1 Tl Salz	Gnocchi
800 g Kartoffeln (mehlig)	150-200 g Mehl	2 Eigelbe
1 Prise Muskat	Salz, weißer Pfeffer	

Tafelspitz von Fett und Silberhaut befreien, salzen, in Mehl wenden und in einem Bräter mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Zwiebeln schälen und würfeln, zum Fleisch geben. Lorbeerblätter und geschälte Knoblauchzehe hinzugeben und alles kurz schmoren lassen, mit Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein reduzieren, dann mit Kalbsfond aufgießen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze für ca. 1-1 $\frac{1}{2}$ Std. garen.

Rotkohl waschen und fein schneiden, salzen und durchkneten und in einem Topf mit Pflanzenöl anschwitzen. Schalotte und Apfel schälen und würfeln, zum Rotkohl geben und ebenfalls kurz mit anschwitzen, anschl.

mit Fond aufgießen. Gewürze dazugeben und für 30 min. sanft köcheln.

Zum Schluss mit dem Orangensaft und einem Spritzer Essig abschmecken.

Kartoffeln in Salzwasser garen, dann abgießen und warm schälen.

Die geschälten Kartoffeln im Ofen bei ca. 80° warm halten. Kartoffeln durch die Kartoffelpress drücken, etwas salzen, Prise Muskat hinzugeben und mit Mehl und Eigelb zu einem Teig verarbeiten.

Teig portionsweise zu einer Wurst rollen, in 2 cm lange Stücke schneiden.

Dann die Teigstücke mit einer Gabel einmal anrollen, so dass in jedem Gnocchi 4 kleine Rillen entstehen. Die Gnocchi in simmerndes Salzwasser geben und garen bis sie von selbst an die Wasseroberfläche kommen. Mit der Schaumkelle herausholen, in kaltem Wasser abschrecken und vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken.

Kalb Tafelspitz in Scheiben schneiden, mit den Gnocchi und dem Rotkohl auf Tellern anrichten, anschl. mit gehackter Petersilie garnieren.

Björn Freitag am 24. April 2022