

Kalb-Tafelspitz mit Pancetta-Kartoffeln

Für 4 Portionen:

1 kg Milchkalbs-Tafelspitz Salz und Pfeffer 4 EL Olivenöl
1 Rosmarinzweig 34 Thymianzweige

Für das Gemüse:

2 EL Zucker 1 EL milder Weißweinessig 150 ml Moscato (ital. Süßwein)
2 EL Butter 600 g junges Gemüse Salz, Pfeffer
10 Basilikumblättchen

Für die Pancetta-Kartoffeln:

12 kleine festk. Kartoffeln grobes Meersalz 1 TL Kümmel
50 g Pancetta (gewürfelt) 2 Schalotten (gewürfelt) 1 EL Olivenöl
1 EL Schnittlauchröllchen Salz, Pfeffer Pflanzenöl
80 g Mehl 4 Eier 120 g Panko

Ofen auf 80 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern, in 2 EL heißem Öl in einer ofenfesten Pfanne von allen Seiten anbraten. Mit restlichen 2 EL Öl übergießen. Mit Kräutern umlegen. Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten 56 Stunden garen. Ab und zu mit Bratfett beträufeln.

Für das Gemüse Zucker karamellisieren, mit Essig und Wein ablöschen, Butter zugeben. Um die Hälfte einkochen lassen. Beiseitestellen.

Gemüse waschen, putzen. Je nach Sorte zerkleinern. Getrennt in kochendem gesalzenem Wasser bissfest garen, herausheben. Abschrecken, abtropfen lassen.

Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser abbürsten. In gesalzenem Wasser mit Kümmel 15-20 Minuten garen. Abgießen, abschrecken. Längs halbieren und mit einem Kugelausstecher aushöhlen (ringsherum einen 0,51 cm breiten Rand stehen lassen). Das herausgenommene Innere der Kartoffeln fein zerdrücken. Speck und Schalotten im heißen Öl anbraten, dazugeben. Schnittlauch zufügen, alles mischen und kräftig abschmecken. In die ausgehöhlten Kartoffeln füllen, Kartoffelhälften jeweils wieder zusammensetzen.

Frittierfett in Topf oder Fritteuse auf ca. 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln in Mehl, verschlagenen Eiern und Paniermehl wenden.

Nochmals in Ei und Paniermehl wenden. Im heißen Fett 34 Minuten goldbraun ausbacken. Im Backofen warm halten.

Für das Gemüse Basilikum zum Moscato-Sud geben, im Mixer fein pürieren, durchsieben. Gemüse darin erhitzen, abschmecken. Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden. Alles anrichten.

Cornelia Poletto am 15. April 2024