

Kalbfleisch mit Anchovis-Soße

Für 4 Personen

1 Bund Suppengrün	1 Kalbstafelspitz (800 g)	2 Lorbeerblätter
Salz	1 Ei (Kl. M)	280 ml Maiskeimöl
1–2 El Zitronensaft	8–10 Anchovis-Filets in Öl	200 g Sahnejoghurt
1/2 Bund glatte Petersilie	3 El Kapern, abgetropft	1 El Mehl

Suppengrün putzen und waschen. Das Fleisch zusammen mit Suppengrün und Lorbeerblättern in 3 l kochendes Salzwasser geben. Aufkochen, vom Herd ziehen und 25–30 Minuten ziehen lassen.

Ei, 180 ml Öl, Salz und Zitronensaft in ein hohes, schmales Gefäß geben. Einen Schneidstab bis zum Boden des Gefäßes in die Flüssigkeit stellen. Den Schneidstab auf höchster Stufe einschalten und während des Mixens langsam ganz nach oben ziehen, sodass sich alles gut mischt. 3 Anchovis-Filets, Sahnejoghurt und die Blätter von $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie zugeben und nochmals gut durchpürieren. Nach Belieben mit 2–3 El Wasser verdünnen.

Kapern mit Mehl mischen und in ein Sieb geben. Überschüssiges Mehl absieben. 100 ml Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Kapern in das heiße Öl geben und goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tafelspitz aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Gegen die Fleischfaser in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf eine große Platte legen und die Sauce darüber verteilen. Mit einigen Anchovis-Filets belegen und mit den Kapern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011