

Nektarinen-Salat mit Tafelspitz und Mozzarella

Für 4 Personen:

800 g Kalbstafelspitz 3 Zweige Thymian 2 EL Olivenöl
Salz

Salat:

2 Nektarinen 50 g Rauchmandeln 150 g zarte Salatblätter
2 Kugeln Büffel-Mozzarella

Dressing:

20 ml Weißwein-Essig 1 TL Aprikosenkonfitüre 1 TL milder Senf
25 ml Olivenöl 25 ml Kürbiskernöl Salz, Pfeffer, Zucker

Sous-vide-Garer auf 58 Grad vorheizen. Den Kalbstafelspitz leicht salzen und in einen Vakuummierbeutel legen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und mit dem Olivenöl zum Fleisch geben. Vollständig vakuumieren und im vorgeheizten Wasserbad 6 Stunden garen.

Für das Garen ohne Sous-vide-Gerät einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und bei mittlerer Temperatur auf etwa 60 Grad erhitzen (Temperatur mithilfe eines Digitalthermometers kontrollieren). Tafelspitz würzen und in einen hitzebeständigen Zipper-Beutel geben. In eine Schüssel mit kaltem Wasser mit der Öffnung nach oben drücken, sodass die Luft entweichen kann. Den Zipper schließen und im vorgeheizten Wasserbad wie beschrieben garen.

Salat:

Die Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Die Rauchmandeln grob hacken. Die Salatblätter abrausen und trocken schleudern. Den Büffel-Mozzarella abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Dressing:

Weißwein-Essig mit Aprikosenkonfitüre, Senf, jeweils 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Beide Ölsorten unterschlagen und den Blattsalat damit marinieren.

Anrichten:

Den Tafelspitz aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Salatblätter, Nektarinen, Tafelspitzscheiben, Rauchmandeln und Mozzarella auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 09. Juli 2019