

Tafelspitz

Das Gourmet-Rezept

Gastronomie, die ihren Namen verdient

Rottaler Kalbstafelspitz mit Kräuterkruste Karotten- Kohlrabigemüse und knusprigen Kartoffelplätzchen

Rezept für ca. 4- 6 Personen

Kräuterkruste:

1 Kalbstafelspitz ca. 800 gr.

2 Zwiebeln

1 kleine Petersilienwurzel

1 Möhre

1 Stück Knollensellerie

1 Stange Lauch

1 Knoblauchzehe

Lorbeerblätter

Pfefferkörner

Salz

Kerbel

Frischer Meerrettich

2 Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, Semmelbrösel hinzugeben, die fein geschnittenen

Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Knoblauch, Senfpulver, 2 Eigelb, Salz und Pfeffer ebenso hinzugeben. Zu einer Masse vermengen

Den Kalbstafelspitz in ca. 3 Liter Wasser ansetzen. Das Wasser aufkochen lassen und das geronnene Eiweiß herunternehmen. Nach ca. einer halben Stunde das Gemüse hinzugeben, die Zwiebeln halbieren und anrösten damit die Brühe eine schöne Farbe bekommt. Ca. noch 60 Minuten leicht köcheln lassen bis das Fleisch gar ist. Mit einer Fleischgabel den Kalbstafelspitz anstechen und wenn diese leicht herausgeht ist das Fleisch weich. Den Kalbstafelspitz nach dem Kochen in dünne Scheiben schneiden, mit der Kräutermasse bestreichen und überbacken bis er eine bräunliche Kruste bekommt.

Karotten-Kohlrabigemüse

Rezeptur:

4 Karotten

2 Kohlrabi

Salz, Pfeffer, Zucker

Butter

Die Karotten und Kohlrabi waschen, schälen und in halbmondförmig tounieren. Ins kochende Salzwasser geben und weich kochen lassen, bis das Gemüse einen leichten Biss hat. Aus dem Wasser herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Eine Pfanne aufsetzen mit etwas Butter einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer und darin die Karotten und Kohlrabi leicht anschwitzen sodass sie leicht glasieren.

Knusprige Kartoffelplätzchen

Rezeptur:

4 große Kartoffeln ca. 350 gr.

1 Ei

1 Zwiebel

50 gr. Magerquark

1 Ei Creme Frâiche

Salz, Pfeffer, Muskatnus

Öl zum Braten

Die Kartoffeln schâlen und durch eine Reibe geben wie beim

Reibekuchen, mit etwas Magerquark, Creme Frâiche unterheben damit die Masse nicht brâunlich wird (Milchsâure). Dann mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und mit einem Ei vermengen. Mit einem Esslöffel werden kleine Teighâufchen in das heiÙe Fett gesetzt und von beiden Seiten goldbraun gebraten.