

Kalbstafelspitz zartrosa mit Ruccola -Spinat- Wuzerl und Radieschen- Pinienkernbutter

Für 4 Portionen

1 kg Kalbstafelspitz

4-5 Nussgroße Kalbsknochen

200 g Wurzelgemüsebund (Sellerie, Karotten, Peterwurzel, Zwiebel)

Butterschmalz oder Öl zum braten

Salz, Pfeffer, etwas Mehl zum stauben.

etwas Rotwein zum ablöschen

500g Kartoffel

200g Griffiges Mehl

50g Weizengrieß

1 Ei

Muskat, Salz, Pfeffer

100g Spinat frisch

100g Ruccola

etwas Butter zum schwenken

100g Pinienkerne

5 schöne Radieschen

Butter, evtl. etwas Schnittlauch oder Petersilie

Den Kalbstafelspitz und die Knochen in einen Topf mit Butterschmalz oder Fett/ ÖL scharf anbraten und das gewaschene, klein geschnittene Gemüse dazugeben. Nachdem das Kalb gut angebraten ist in das vorgeheizte Rohr für 30 min auf ca. 85 C°. Die Knochen und das Röstgemüse gut weiterrösten, desto schöner alles gebraten wird umso mehr Geschmack bekommt die Sauce allerdings darauf achten nicht zu dunkel rösten. Kurz vor dem ablöschen mit dem Wein noch mit einem Esslöffel Mehl stauben und durch rühren, dann mit dem Wein ablöschen und mit ca. einen 3/4l Wasser aufgießen.

Der Ganze Jus kann einige Zeit kochen, je länger der kocht und reduziert desto intensiver und Geschmackvoller wird er. Den Bratensaft vor dem Anrichten abseihen nochmals leicht reduzieren und mit einer kleinen Flocke Butter montieren (in den kochenden Jus einrühren.) Die letzten 7 Minuten das Rohr auf 220 C° nachdrehen damit das Fleisch auch heiß ist. Kerntemperatur sollte zwischen 53-55 C° haben. In dünne Scheiben geschnitten ist es besonders zart.

Für die Kartoffelwuzerln

Die Kartoffel kochen und schälen. Anschließend im Rohr kurz ausdämpfen lassen. Am besten mit einem feuchten Küchenpapier etwas abdecken. Noch heiß in einen Schüsselpressen und mit den anderen Zutaten gut durchmischen. Den Teig dritteln und eine Schlange formen, kleine Stücke mit ca. 2 cm portionieren. Kurz für 3 Minuten im Salzwasser kochen abseihen und kurz kalt abschrecken. Noch kurz in Butter mit dem Spinat und Ruccola schwenken nicht mehr zulange da sonst der Spinat und der Ruccola die Farbe verliert und nicht mehr knackig ist.

Die Pinienkerne unter Aufsicht in Butter oder Öl bräunen, die Radieschen waschen und klein schneiden. Anschließend zu den etwas abgekühlten Kernen geben. Mit etwas Salz, Schnittlauch und Petersilie abschmecken. Über das gebratenen Fleisch geben und servieren.

Guten Appetit und Viel Spaß