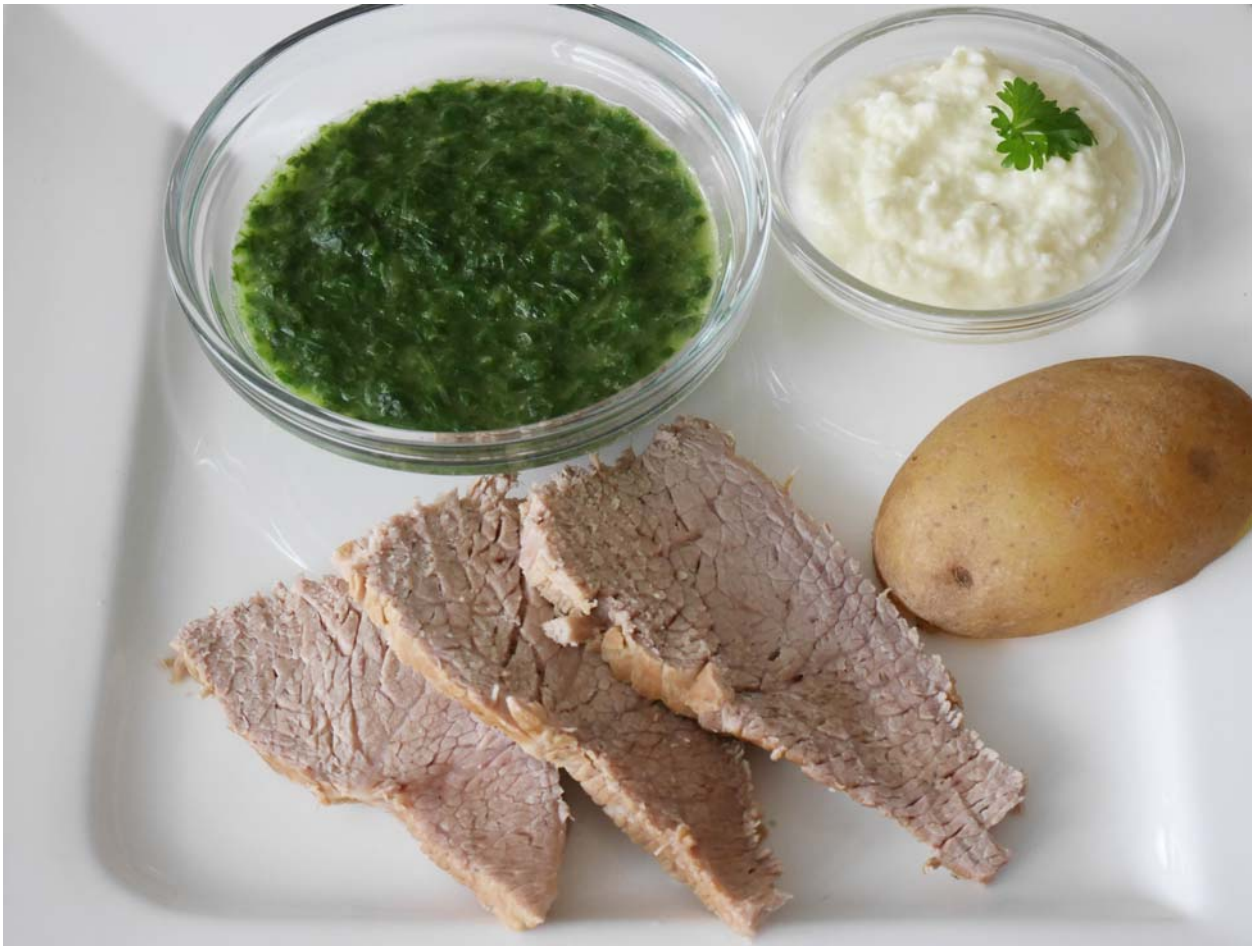
Kalbstafelspitz mit Apfelkren, Pellkartoffeln und Rahmspinat



Zutaten für 3-4 Personen:

ca. 700 g Kalbstafelspitz
1 EL neutrales Öl
1 Gemüsezwiebel
2 größere Karotten
1 Scheibe Knollensellerie
1 Stange Lauch
1-2 Knoblauchzehen
1-2 TL Salz
10 Pfefferkörner
4 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
Pellkartoffeln
Rahmspinat (TK)

Apfelkren:

3-5 TL Sahnemeerrettich
1 geriebener Apfel
100 ml Sahne
1-2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kalbstafelspitz zimmerwarm werden lassen. Sauber parieren und in einer beschichteten Pfanne je 2-3 Minuten auf jeder Seite bei etwas größerer Hitze anbraten.

2. In der Zwischenzeit in einem größeren Topf Wasser aufsetzen und zum Simmern bringen (ca. 95°). Kalbstafelspitz einlegen und ca. 3 Stunden simmern lassen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen. Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und zum Tafelspitz geben.

3. Karotten schälen, Sellerie und Lauch putzen und in gefällige Stückchen schneiden. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden.

4. Etwa eine Stunde vor Fertigstellung die Gemüsezwiebel halbieren und die Schnittflächen in einem Edelstahltopf anrösten. Mit ewas Brühe ablöschen und alles Gemüse und die Gewürze zum Tafelspitz geben.

5. Für den Apfelkren die Sahne halbsteif schlagen, den Apfel reiben und alles gut vermischen.

6. Tafelspitz aus der Brühe nehmen und quer zur Faser in dünnere Scheiben schneiden. Mit Apfelkren, Pellkartoffeln, Rahmspinat anrichten.

Hinweise:

Anstelle von Sahnemeerrettich kann man auch frisch geriebenen Meerrettich verwenden. Eventuell braucht man dann etwas mehr halbsteife Sahne.

Bei guter Fleischqualität kann der Tafelspitz auf diese Art sehr zart werden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, österreichisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München