

Kalbstafelspitz mit Niedrigtemperatur gegart auf buntem Gemüse und Rahmkartoffeln

1	Kalbstafelspitz ca. 750g 200ml Brühe Lorbeer, Rosmarin, Salbei Rotwein
1	Zwiebel Tomatenmark 250ml Kalbsfond Frühlingszwiebel Fingermöhren Zucchini Kaiserschoten Broccoli
400g	Kartoffeln vorw. Fest kochend
100g	Sahne Salz, Pfeffer, Knoblauchöl Butter

Kalbstafelspitz von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Knoblauchöl würzen.

Von allen Seiten in einem Bräter scharf anbraten. Fleisch herausnehmen. Die fein gewürfelte Zwiebel, Rosmarin und Salbei in den Bräter geben, anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und den Kalbsfond dazugeben. Den Tafelspitz wieder in den Bräter legen und mit dem Fond etwas übergießen. Jetzt geben Sie den Tafelspitz bei ca. 95°C in den Ofen und garen ihn mindestens 2,5-3 Stunden. Zwischendurch mehrmals umdrehen und mit dem Fond übergießen.

Kurz vor dem Anrichten, das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den Fond durch ein Sieb in ein kleines Töpfchen gießen. Den Fond reduzieren lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Das Fleisch auf einer Platte wieder in den Ofen stellen.

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser blanchieren. Butter in einem Topf erhitzen und fein geschnittene Zwiebelwürfel zugeben und glasig anschwitzen. Etwas Knoblauchöl zugeben und mit Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die gegarten Kartoffelscheiben hinein geben. Aufkochen lassen und in eine Auflaufform geben. Mit etwas Parmesan bestreuen und im Ofen leicht überbacken. Das Gemüse putzen, die Zucchini in gleichmäßige Stücke schneiden. Den Broccoli in gleichmäßige Stücke teilen. Alle Gemüse getrennt in Salzwasser blanchieren und in einem Butterfond glacieren.

