

Kalbstafelspitz rosa gebraten

Semmelkrensouffle, Blattspinat

Zutaten:

Kalbstafelspitz

800g Kalbstafelspitz im Ganzen
150g Karotten
150g Zwiebel
50g gelbe Rüben
30g Lauch (grün)
150g Sellerie
¼ Liter Rotwein
500ml klare Suppe
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
frischer Rosmarin
10g Butter
Öl

Semmelkrensoufflé

150g Knödelbrot
400ml klare Suppe
15g Kren
2 Eier
60ml Sahne
Salz, Pfeffer

Blattspinat

200g Spinat
1 Schalotte
100ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat,
Knoblauch

Für 4 Personen

Dauer: 80-90 min

1. Karotten, Sellerie Zwiebel, gelbe Rüben schälen und ¾ davon in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden (vom Zwiebel alles schneiden).

2. Das restliche Gemüse und den Lauch in feine Streifen schneiden.

3. Den Kalbstafelspitz im Ganzen in der heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne geben und das Gemüse in der Pfanne weiterrösten.

Den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen. Tafelspitz bei 180°C in den Ofen geben für ca. 40 min, 3-4 mal wenden. Zum Röstgemüse 1 EL Tomatenmark dazu geben, kurz mit rösten und mit dem Rotwein ablöschen. Auf 1/3 reduzieren lassen. Durch ein Sieb streichen und mit Butter verfeinern.

4. Für das Soufflé die klare Suppe erwärmen, das Knödelbrot begeben. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Dotter mit der Sahne verrühren. Kren reiben und fein hacken. Knödelbrotmasse, Kren und Dotter-Sahne Mischung mixen. Würzen und den Schnee unterheben. In eine mit Butter befettete Form geben.

5. Das Fleisch nach ca. 40 min. aus dem Ofen nehmen und rasten lassen (abdecken). Das Souffle im Wasserbad für 20 min. bei 190°C in das Rohr geben.

6. Blattspinat zuputzen und waschen, kurz in kochendes Wasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken. Mit Butter die Schalotten anschwitzen, Blattspinat mitschwitzen und mit Sahne ablöschen, würzen.

7. Soufflé aus dem Ofen geben, Gemüsestreifen für 1 min. kochen und sofort anrichten.

TIPP:

Fleisch immer mindestens 10-15 min. rasten lassen dadurch wird es noch zarter und saftiger.