

Kalb-Tafelspitz-Salat mit Meerrettich-Vinaigrette

Für 4 Personen

Fleisch und Gemüse:

800 g Kalb-Tafelspitz	2 Karotten	1 kleine Knolle Sellerie
6 Schalotten	2 Pastinaken	2 Lorbeerblätter
100 ml Weißwein	1 TL Pfefferkörner	Salz

Vinaigrette:

1 Eigelb	1 TL Senf	2.5 TL Meerrettich
50 ml Tafelspitz-Fond	150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Anrichten:

frischer Meerrettich	0.5 Bund Schnittlauch	0.5 Bund glatte Petersilie
----------------------	-----------------------	----------------------------

Fleisch und Gemüse:

Das Fleisch in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Wein hinzugeben. Langsam erhitzen und bei niedriger Temperatur garen.

Das Gemüse schälen. Karotten und Pastinaken ganz lassen, Sellerie vierteln, Schalotten halbieren. Nach circa 20 Minuten das Gemüse zu dem Fleisch geben. Lorbeer, Pfefferkörner und etwas Salz hinzufügen. Das Ganze weitere 30 Minuten garen.

Mit einer Gabel prüfen, ob das Fleisch gar ist: Rutscht es von der Gabel, ist es gar. Dann Fleisch aus dem Fond nehmen, kurz auskühlen lassen und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank legen. Das gegarte Gemüse ebenfalls aus dem Fond nehmen und gleichmäßig würfeln. Schalotten halbiert lassen. Den Fond auf die Hälfte einkochen.

Vinaigrette:

Alle Zutaten bis auf das Öl in ein hohes Gefäß geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab mixen. Nun langsam das Öl hineinfließen lassen und solange mixen, bis eine Emulsion entsteht.

Anrichten:

Das Fleisch aufschneiden und auf eine Platte legen. Das geschnittene Gemüse auf das Fleisch geben und mit der Vinaigrette übergießen. Mit frisch geriebenem Meerrettich und Kräutern garnieren.

Tarik Rose am 16. März 2020