

Sauerbraten vom Kalbstafelspitz

Rezeptidee: Josef Laufer - Weinhaus zum Krug

www.hotel-zum-krug.de

Diesen Klassiker hat Josef Laufer in seiner "Krug"-Küche neu interpretiert. Der Tafelspitz vom Kalb ist nicht nur in der kalten Jahreszeit ein tolles Gericht und lässt sich wunderbar vorbereiten.

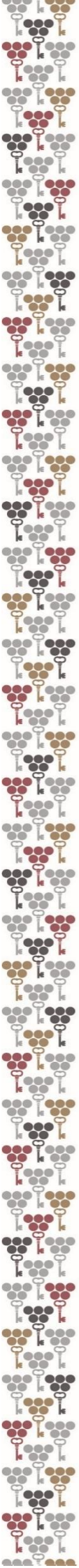
Wir genießen dazu unseren Spätburgunder aus dem kleinen Holzfass, dem Barrique.

Zutaten/ Einkaufsliste

2 kleine Kalbstafelspitz
1 Liter Rotwein
0,5 Ltr. Rotweinessig
0,5 Ltr. Wasser
1 große Gemüsezwiebel
4 Nelken
1 El Wachholderbeeren
1 El Korianderkörner
1 El weiße Pfefferkörner
2 El Senfkörner
4 St. Lorbeerblätter
3 El Salz
2 Karotten
1 Kleines Stück Knollensellerie
1 Stange Lauch
1 El Tomatenmark
1 kg Kartoffeln
150 gr. Butter
200 ml Milch

6 frische Lorbeerblätter
Salz und Muskatnuss
1 kg Karotten
2 Eschalotten
100 gr. Butter
Salz und Muskatnuss
2 El Honig

100 gr. Gehobelte Mandeln



Zubereitung

Die Gemüsezwiebel schälen, in grobe Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten in ein genügend großes Gefäß geben und gut vermischen.
Nun den Kalbstafelspitz zugeben, nochmals durchmischen und dann für mind. 48 – 62 Std. zum marinieren kaltstellen.

Den Tafelspitz gut abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
In einem Topf etwas Butterschmalz erhitzen, den Tafelspitz von allen Seiten gut anbraten und herausnehmen. Jetzt die Marinade durch ein Sieb gießen und bei Seite stellen, Gewürze und Zwiebel gut abtropfen lassen.

Karotten, Sellerie und Lauch in grobe Stücke schneiden und in dem gleichen Topf wie den Tafelspitz gut mit Farbe anbraten, nun die Gewürze aus der Marinade hinzugeben und noch kurz mitbraten lassen.

Dann das Tomatenmark zugeben und ebenfalls etwas anrösten anschließend mit der Hälfte der Marinade ablöschen und einkochen lassen, dann die restliche Marinade angießen, den Tafelspitz hinzugeben und mit Wasser oder Geflügelbrühe auffüllen bis das Fleisch gut bedeckt ist.

Den Topf mit einem Deckel verschließen und im Backofen bei 170° C Unter- Oberhitze für ca. 1 - 1,5 Std. schmoren lassen.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen,
die Sauce durch ein feines Sieb passieren,
einkochen lassen, eventuell nachschmecken und bei Bedarf mit Kartoffelstärke binden.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen, anschließend abschütten und auf der nur noch warmen Herdplatte unter mehrmaligem rühren die Kartoffeln gut ausdampfen lassen.

Milch und Butter in einem Topf erhitzen, die frischen Lorbeerblätter ganz fein schneiden, in die Milch – Butter Mischung geben und dann mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss leicht würzen.

Nun die Kartoffeln durch eine Presse in die Heiße Lorbeermilch pressen und ständig gut verrühren.

Zum Schluss noch nach Geschmack mit Salz und Muskatnuss nachwürzen.

Die Karotten schälen, der Länge nach halbieren und dann mit Hilfe eines langen Küchenmessers den holzigen inneren Teil entfernen.

Jetzt die Karotten in 1 cm dicke Scheiben schneiden, so das kleine Halbmonde entstehen.

Die Eschalotten schälen, in halbe Ringe schneiden und dann in einem Topf mit der Butter glasig anschwitzen, die Karotten zugeben und mit Salz, Muskatnuss und Honig würzen.

Nun den Topf mit einem Deckel verschließen und die Karotten bei mittlerer Hitze weich garen.

Die Mandel in einer Pfanne ohne Fett im Backofen hellbraun rösten und kurz vor dem servieren unter das Karottengemüse geben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de

