

Rezept

Gefüllter Kalbstafelspitz mit Morcheln

Ein Rezept von Gefüllter Kalbstafelspitz mit Morcheln, am 26.04.2024

Zutaten

20 g getrocknete Spitzmorcheln	1 Stück Lauch (nur das Grüne, ca. 25 g)
1 kleine Möhre (ca. 50 g)	1 kleines Stück Knollensellerie (ca. 50 g)
5 Stängel glatte Petersilie	Salz
1 Scheibe Toastbrot	1 EL Butter
800 g Kalbstafelspitz (vom Metzger eine Tasche hineinschneiden lassen)	100 g Kalbsbrät
1 EL trockener Sherry	220 g Sahne
1 Gemüsezwiebel (ca. 270 g)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Tomatenmark	3 EL Pflanzenöl
2 TL Stärke	400 ml Roséwein
Spritzbeutel (nach Belieben)	3 Prisen brauner Zucker
	Küchengarn und lange Nadel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Die Morcheln ca. 30 Min. in 150 ml lauwarmem Wasser einweichen. In ein Sieb abgießen, dabei das Wasser auffangen und durch einen Kaffeefilter gießen. 100 ml abmessen. Die Hälfte der Morcheln in 1 cm große Stücke schneiden, die andere Hälfte für die Sauce je nach Größe ganz lassen oder halbieren.
2. Den Lauch waschen und putzen. Möhre und Sellerie putzen, schälen und das Gemüse in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
3. Möhren- und Selleriewürfel in reichlich kochendes Salzwasser geben, 2 Min. kochen, den Lauch dazugeben und 1 Min. mitkochen. Das Gemüse auf ein Sieb abgießen, das Kochwasser dabei auffangen. Gemüse eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Vom Kochwasser 600 ml abmessen.
4. Das Toastbrot entrinden und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin in 3 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Auf Küchenpapier abfetten.
5. Den Tafelspitz trocken tupfen und falls nötig von Sehnen befreien. Das Kalbsbrät mit 2 EL Sahne und Sherry glatt rühren, Gemüse- und Brotwürfel, gewürfelte Morcheln und Petersilie unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Tafelspitz etwas aufklappen und innen salzen und pfeffern.

6. Die Kalbsbrätmasse mithilfe eines Spritzbeutels oder Löffels in die Tasche des Fleisches füllen und die Öffnung mit Küchengarn zunähen.

7. Den Backofen auf 180° (Umluft: 160°) vorheizen. Für die Sauce die Zwiebel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Den Tafelspitz von außen salzen und pfeffern. Das Fleisch in dem Öl bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. von allen Seiten anbraten und herausheben.

8. Die Zwiebeln ins Öl geben und in ca. 2 Min. Farbe annehmen lassen. Das Tomatenmark einrühren und 1 Min. mitrösten. Den Ansatz dreimal mit je 1/3 des Weins ablöschen und die Flüssigkeit jeweils vollständig einkochen. Abgemessenes Gemüsekochwasser und Morchelwasser dazugießen, das Fleisch hineinlegen und alles aufkochen.

9. Das Fleisch auf dem Rost im Ofen (unten) zugedeckt ca. 2 Std. schmoren. Dabei zwischendurch mehrmals wenden. Sobald es weich ist, den Topf herausnehmen, das Fleisch aus der Sauce heben, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen warm halten.

10. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und möglichst viel Fett abschöpfen. Aufkochen und 6-7 Min. bei mittlerer Hitze offen kochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, einrühren und 3 Min. weiterkochen. 100 g Sahne und restliche Morcheln zugeben.

11. Die Sauce in ca. 7 Min. sämig einkochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Restliche Sahne nicht zu steif schlagen, unter die Sauce heben.

12. Das Küchengarn entfernen und das Fleisch quer zur Faser aufschneiden. Mit der Sauce anrichten. Dazu passen Semmelknödel, feine Nudeln oder Kartoffeln.