

Rezept

Kalbtafelspitz mit geschmortem Römersalat und Pfifferlingen

Ein Rezept von Kalbtafelspitz mit geschmortem Römersalat und Pfifferlingen, am 04.06.2023

Zutaten

ca. 800 g Kalbtafelspitz	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	je 1 Zweig Rosmarin- und Thymian
5 EL Olivenöl	200 g junges Gartengemüse (z.B. kleine Möhren, Erbsen, Zuckerschoten)
200 g Mini-Römersalat	120 g Pfifferlinge
2 EL bestes Olivenöl	1 EL Trockenbeereauslese-Essig
1 EL Butter	200 ml Kalbsjus

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 80° vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen, von evtl. Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und beiseite legen.
2. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen, in eine feuerfeste Form geben, mit dem restlichen Olivenöl übergießen und mit den Kräutern im Backofen in ca. 5-6 Std. rosa garen.
3. Das Gemüse waschen, putzen bzw. schälen, klein schneiden und in reichlich Salzwasser in 5 Min. bissfest garen. In gesalzenem Eiswasser abschrecken. Römersalat waschen, den Strunk herausschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pfifferlinge abreiben, putzen und je nach Größe klein schneiden.
4. Das Gemüse und den Römersalat in einer Pfanne mit 2 EL bestem, heißen Olivenöl schwenken und mit dem Trockenbeereauslese-Essig abschmecken. Salzen und pfeffern. Die Pfifferlinge separat in einer Pfanne mit der restlichen Butter kurz anbraten, salzen und pfeffern. Für die Sauce den Kalbsjus aufkochen und etwas einkochen lassen.
5. Den Tafelspitz aus dem Ofen nehmen und in dünnen Scheiben aufschneiden. Das Gemüse und die Pfifferlinge auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Den Tafelspitz auf das Gemüse geben, die Sauce dazu servieren. Dazu passen z.B. Gnocchi oder Polenta