



Hauptgang Jägerspitzel

Kalbtafelspitz und Sauce

Tafelspitz v. Kalb mit etwa 900 g
100 ml Rotwein
100 ml Sherry
300 ml Kalbsfond
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
3 Piment-Körner
3 Wacholderbeeren
50 g Butter
Salz

Den Tafelspitz säubern, von allen Seiten salzen und mit 3 EL Rapsöl in einem Schnellkochtopf von allen Seiten nicht zu dunkel anbraten. Dann herausnehmen und den Bratenansatz mit Rotwein und Sherry ablöschen, dann den Kalbsfond zufügen.

Einen Dämpfeinsatz auf einem Dreibein in den Topf stellen und in den Tafelspitz dort hinein legen. Das Fleisch sollte nicht Kontakt mit dem Sud haben, sondern nur gedämpft werden.

Den Deckel verschließen, bei voller Hitze Druck aufbauen bis der Deckel verschließt. Nun das Fleisch bei geringer Hitze 30 min garen. Danach von der Herdplatte nehmen und den Druck komplett abbauen lassen. Den Drucktopf öffnen, das Fleisch im Backofen bei 60 °C warm halten und die Hälfte des Suds durch ein Sieb in eine Sauteuse gießen. Schließlich so lange einkochen, bis die Sauce dickflüssig wird. Zum Schluss von der Hitze nehmen und nach und nach die kalte Butter einrühren.

Blumenkohl-Püree und gebratene Röschen

300 g Blumenkohl
50 ml Sahne
Salz

Den Blumenkohl zu Röschen zerteilen. 4 schöne Stückchen aussuchen, vierteln und beiseite legen.

Den Rest grob zerkleinern und in einem Topf mit etwas Salzwasser gar kochen. Das Kochwasser sollte zum Schluss fast verkocht sein.

Den Kohl sehr fein mixen und dabei nach und nach die Sahne zufügen, bis ein cremige Konsistenz erreicht ist. Für ein noch feineres Püree, den Blumenkohl schließlich durch ein Sieb streichen, mit Salz abschmecken und warm halten.

Die schönsten Blumenkohl Stückchen in wenig Olivenöl und etwas Butter bei milder Hitze anrösten. Sie sollten gar aber noch bissfest sein. Auf Küchenpapier entfetten und warm halten.



www.besserbissen.de

Champignons - als Kruste und sauer eingelegt

- 4 große Champignons
- 2 Scheiben weißes, weiches Toastbrot (Sandwich-Toast)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Weißweinessig
- 1 TL Zucker
- 2 Stängel Petersilie
- Salz und Pfeffer

Aus jedem Champignon aus der Mitte 4 schöne, sehr dünne Scheiben schneiden. Den Rest sehr fein würfeln. Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. Die Toastbrot-Scheiben grob würfeln und in einem Blitzhacker zu Paniermehl (Panko) verarbeiten.

In einer kleinen Pfanne in 3 EL Olivenöl die Pilze, Zwiebeln und den Knoblauch anrösten. Die Hälfte des Paniermehl (der Rest wird für das Dessert benötigt) zufügen und weiter rösten, bis es goldgelb und knusprig ist. Auf Küchenpapier entfetten und mit der sehr fein geschnittenen Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm halten.

Die Champignon-Scheiben in 4 EL Olivenöl anrösten, bis sie Farbe annehmen. Mit Zucker bestäuben und kurz karamellisieren. Mit Essig ablöschen und dieses fast verkochen. Mit Salz abschmecken und noch etwas ziehen lassen.

Senf- und Meerrettich-Creme

- 1 TL Senf
- 1 TL Sahne-Meerrettich
- 1 EL Creme Fraiche
- 1-2 EL Sahne
- Salz

Senf und Creme Fraiche glatt rühren, mit Sahne auf die gewünschte Konsistenz verdünnen (die Creme sollte gerade so vom Löffle laufen) und mit Salz abschmecken.

Für die Meerrettich-Creme anstelle von Senf 1 TL Sahnemeerrettich verwenden. Beide Saucen bis zum Servieren kühl stellen.



www.besserbissen.de

Zum Servieren auf jeden Teller mit Schwung einen Klecks Blumenkohl-Püree geben. Er sollte etwas nach außen spritzen. Das Fleisch gegen die Faser ca. 1 cm dick aufschneiden und neben das Püree legen. Mit der Sauce komplett glasieren und darauf die Champignon-Brösel verteilen. Mit Champignon-Scheiben, Blumenkohl-Röschen, und einigen Klecksen der Saucen vollenden. Ich habe etwas Knoblauchrauke (Blüten und Blätter) dazu gelegt, die momentan bei uns überall wachsen und dem Gericht ein sehr mildes und passendes Knoblauch-Aroma beisteuern.

