

Kalb-Tafelspitz mit Schwarzwurzeln, Kroketten

Für 4 Personen:

Kalb Tafelspitz:

1 kg Kalb Tafelspitz	1 Stängel Rosmarin	3 Salbeiblätter
2 Lorbeerblätter	Salz	Bratöl

Schwarzwurzeln:

4 Schwarzwurzeln	Milch	100 ml Weisswein
Butter	Salz	100 ml Sahne
Schnittlauch	1/2 Zitrone	

Kartoffelkroketten:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	Salz	Lorbeerblätter
1/2 Knoblauchzehe	2 Eigelb	20 g Kartoffelstärke
Muskatnuss	Mehl	

Panade:

Mehl, Ei, Panko	Sonnenblumenöl
-----------------	----------------

Trüffel-Soße:

2 schw. eingel. Trüffel	Reste vom Tafelspitz	100 ml Portwein
100 ml Madeira	100 ml Rinderfond	Butter

Silberhaut vom Fleisch entfernen, das Fett einritzen, kräftig salzen und auf der Fettseite langsam in einer Pfanne scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen, wenden und mit Kräutern weiter anbraten.

Das von allen Seiten angebratene Fleisch auf einen Rost über ein Backblech legen, mit Bratenansatz übergießen und im Backofen bei 130 Grad etwa 30 Minuten rosig garen.

In 3 cm breite Scheiben schneiden.

Trüffel in kleine Stücke schneiden.

Abschnitte vom parierten Fleisch in der Pfanne anbraten, anschließend herausnehmen.

Butter in die gleiche Pfanne geben und zerlassen.

Den geschnittenen eingelegten Trüffel dazugeben.

Mit Madeira und Portwein ablöschen und anschließend mit Rinderfond einreduzieren.

Am Schluss noch etwas Butter einrühren.

Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und durch Kartoffelpresse geben. 500 g abwiegen, unter die Masse 2 Eigelb und 20 g Kartoffelstärke geben.

Mit Salz und etwas frischer Muskatnuss abschmecken.

Vermengen und etwas Mehl unterheben.

Mit Mehl auf einer Arbeitsfläche zu länglichen Rollen ausrollen.

In kleine Kroketten-Stücke schneiden und anschließend in Mehl, Ei und Pankow panieren.

In Pfanne mit Sonnenblumenöl goldgelb ausbacken.

Enden der Schwarzwurzeln abschneiden und wie Spargel mit Handschuhen schälen, in Milch einlegen.

In schräge dünne Scheiben schneiden.

Schwarzwurzelscheiben in Pfanne mit zerlassener Butter anschwitzen, eine Prise Salz dazu geben und mit etwas Weisswein ablöschen.

Sahne hinzugießen, leicht köcheln lassen, bis sie bissfest sind, mit etwas Zitrone beträufeln.

Zum Schluss kleingeschnittenen Schnittlauch unterheben.
Schwarzwurzeln in die Mitte des Tellers setzen, zwei Scheiben Tafelspitz auf die Schwarzwurzeln setzen, zwei Kroketten seitlich an das Fleisch setzen und den Saucen-Spiegel links und rechts auf dem Teller verteilen und mit grobem Pfeffer dekorieren.

Ali Güngörmüs am 07. März 2025