



Kalbstafelspitz „sous vide“ mit Shii-take, Selleriewürfel und Kartoffeltaler

Für 4 Personen

KALBSTAFELSPITZ

1 Kalbstafelspitz , vom Fleischer küchenfertig vorbereitet.

Salz

Pfeffer

1 Zweig frischer Thymian

1 Stück frische Butter

Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen, gemeinsam mit Thymian und Butter in einem Vakuumierbeutel einschweißen. Im Dampfgarer bei 60 °C garen.

SELLERIEGEMÜSE

1 kleiner Knollensellerie

Salz

Zucker

1 Zitrone

- Sellerie schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden.
- Selleriewürfel in reichlich Salzwasser mit einem Spritzer Zitrone weichkochen.
- In Eiswasser abschrecken
- zur Seite stellen

PILZE

100 g Shii-take Pilze

Salz

Pfeffer

1 Stück Butter

1 Zweig Blattpetersilie

- Pilzköpfe vom Stiel trennen und in feine Scheiben schneiden
- die kleingeschnittenen Pilze in frischer Butter anschwitzen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und am Schluss mit Blattpetersilie verfeinern



KARTOFFELTALER

850 g mehlig kochende Kartoffeln

50 g Mehl

5 El Butterschmalz

50 g Schalotten

1 El Butter

2 Eier

Petersilie Salz Pfeffer Muskat

- Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser weich kochen und ausdämpfen lassen
- Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken
- Schalotten fein würfeln und in Butterschmalz anschwitzen, zu den Kartoffeln geben
- Mehl unterrühren, Blattpetersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- einen homogenen Teig kneten und zu einer Rolle formen. Ca. 3 cm Durchmesser.
- 6-7 mm dicke Taler schneiden und in ausreichend Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Tipps zum Anrichten:

Kalbstafelspitz von allen Seiten in heißem Öl goldbraun anbraten und aufschneiden

Selleriewürfel mit etwas Butter anschwitzen

Angeschwitzte Shii-take Pilze erwärmen

1 Scheibe Kalbstafelspitz, Selleriewürfel, Pilze und 3 Kartoffeltaler auf einem Teller anrichten.

Mit Blattpetersilie ausdekorieren.



Rotweinzwiebelmarmelade

300 g Zwiebeln gewürfelt
80 g Butter
20 g Rohrzucker
55 g Crème de Cassis
60 g Rotwein
25 g Himbeeressig

- Zwiebeln in Butter anbraten.
- Rohrzucker zugeben und leicht karamellisieren.
- Restliche Zutaten, Crème de Cassis, Rotwein und Himbeeressig zugeben.
- Langsam köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.