

# Kalbstafelspitz mit Meerrettichmousse, roten Kartoffeln und Rahmwirsing



## Zutaten für 3-4 Personen:

ca. 800 g Kalbstafelspitz  
1 EL neutrales Öl  
1 Gemüsezwiebel  
2 größere Karotten  
1 Scheibe Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
1-2 Knoblauchzehen  
1-2 TL Salz  
10 Pfefferkörner  
4 Pimentkörner  
5 Wacholderbeeren  
3 Lorbeerblätter  
6-8 mittlere rote Kartoffeln

## Meerrettichmousse:

75 g saure Sahne  
50 g Crème fraîche  
50 g Sahnemeerrettich (Glas)  
1 TL Zitronensaft  
2 Msp Salz, eine Prise Zucker  
Cayennepfeffer  
2 Blatt weiße Gelatine  
50 g geschlagene Sahne

1. Kalbstafelspitz zimmerwarm werden lassen. Parieren und in einer beschichteten Pfanne je 2-3 Minuten auf jeder Seite bei größerer Hitze anbraten.  
2. In der Zwischenzeit in einem größeren Topf Wasser aufsetzen und zum Simmern bringen (ca. 95°). Kalbstafelspitz einlegen und ca. 3 Stunden simmern. Aufsteigenden Schaum abschöpfen. Bratensatz mit etwas Wasser ablöschen, zum Tafelspitz geben.  
3. Karotten schälen, Sellerie und Lauch putzen und klein schneiden. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden.  
4. Etwa eine Stunde vor Fertigstellung die Gemüsezwiebel halbieren und die

Schnittflächen in einem Edelstahltopf anrösten. Mit etwas Brühe ablöschen und Gemüse und Gewürze zum Tafelspitz geben.  
5. Kartoffeln waschen und mit 2 TL Kümmel in ca. 45 min weich kochen.  
6. Fleisch herausnehmen und in Alufolie warm stellen. Die Brühe durch ein feines Sieb abgießen. Nach Wunsch etwas Brühe und/oder herausgefischte Gemüsestückchen mit servieren. Fleisch quer zur Faser aufschneiden.

## Meerrettichmousse:

1. Gelatineblätter nach Vorschrift einweichen. Sahne steif schlagen.  
2. Saure Sahne, Crème fraîche und Sahne-

meerrettich gut verrühren, durch ein feines Sieb streichen. Mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken, Sahne unterziehen und alles zu der aufgelösten Gelatine geben.  
3. Im Kühlschrank erkalten und steif werden lassen. Zum Servieren mit zwei nassen EL Nocken abstechen.

## Hinweise:

Für den Rahmwirsing gibt es ein eigenes Rezept.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Hauptspeisen, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023