



Hauptspeise: Ludwig Heer

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit roten Zwiebeln, Rote-Bete-Gelee und Kartoffelsalatpüree

Zutaten für 4 Personen

- Für den Tafelspitz:** Den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit je einem Thymian- und einem Rosmarinzweig, und 4 ungeschälten Knoblauchzehen in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Bei 100 Grad Umluft im Backofen auf einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und in feine Scheiben tranchieren.
- 600 g Kalbstafelspitz
Keimöl
Salz, Pfeffer,
je ein Zweig Thymian, Rosmarin
4 Zehen Knoblauch
- Für die roten Zwiebeln:** Die Zwiebeln mit Schale in einer Pfanne anrösten. Anschließend die heißen Perlzwiebeln aus der Schale drücken und mit Salz, Pfeffer, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und Himbeeressig marinieren.
- 100 g rohe, ungeschälte
Steckzwiebeln (Perlzwiebeln)
40 ml Rote-Bete-Saft
20 ml Olivenöl
10 ml Himbeeressig
- Für das Rote-Bete-Gelee:** Rote-Bete-Saft mit Himbeeressig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gellan einrühren, je einen Thymian- und Rosmarinzweig und 2 ungeschälte Knoblauchzehen zugeben, aufkochen, 10 Sekunden kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Flüssigkeit zügig in einen Fillini-Maker füllen und auskühlen lassen. Wer keine entsprechende Form zur Hand hat, kann die Flüssigkeit einfach in ein flaches Gefäß (Blech oder Teller) füllen und das Gelee nach dem Auskühlen ausstechen oder in Form schneiden.
- 200 ml Rote-Bete-Saft
20 ml Himbeeressig
2 g Gellan
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Zehen Knoblauch
- Für das Kartoffelsalatpüree:** Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Brühe aufkochen, Kartoffelmasse, Schalottenwürfel, beide Öle, Essig und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gelee aus dem Fillini-Maker schieben und in ca. 2 cm breite Ringe schneiden und das Kartoffelsalatpüree mit Hilfe einer Spritztüte in die Ringe füllen. Das Fleisch und die Perlzwiebeln dekorativ auf dem Teller verteilen und mit der Kresse garnieren. Zum Schluss frischen Meerrettich darüber reiben.
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
4 Schalotten
200 ml Geflügelbrühe
30 ml Olivenöl
30 ml Keimöl
60 ml Altmeister Essig
15 g Senf
1 Schale Erbsenkresse
20 g frischer Meerrettich (ganz)