

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Mike Weber

Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Wurzelgemüse und Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für den Kalbstafelspitz: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

400 g Kalbstafelspitz Kalbstafelspitz säubern und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und Tafelspitz rundherum scharf anbraten.
 1 große rote Zwiebel Zwiebel abziehen, vierteln und zum Fleisch geben. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und kurz mitbraten. Im Bräter die Alufolie auslegen, Knoblauch abziehen, zerdrücken und draufgeben. Frische und gebratene Thymianzweige dazu betten und das Fleisch drauflegen und einwickeln. Im Ofen für ca. 20 Minuten ziehen lassen.
 2 Knoblauchzehen
 1 Bund Thymian
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Meerrettich-Wurzelgemüse:

1 Sellerieknolle Sellerie, Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und mit Lorbeer, Wacholder, Piment und Salz würzen. Gemüse darin gar kochen. Das Wasser aufbehalten. Schalotten abziehen, kleinhacken und in Butter glasig schwitzen und mit dem Mehl stauben. Mit dem Gemüsewasser angießen und den Sauerrahm dazugeben. Jeweils zwei Zweige Petersilie und Schnittlauch für die Garnitur aufbewahren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und ebenfalls hinzufügen. Nun auch das Gemüse in den Topf geben und kurz aufkochen lassen.
 4 Karotten
 2 Kohlrabi
 2 Petersilienwurzeln
 1 Stange Meerrettich
 2 Schalotten
 1 Lorbeerblatt
 8 Wacholderbeeren getrocknet
 10 Pimentkugeln
 1 Bund Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 200 ml Sauerrahm
 25 g Butter
 2 EL Weizenmehl

Für die krossen Rösti:

400 g festkochende Kartoffeln Kartoffeln schälen und mit der Küchenreibe grobreiben. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Kleine Laibchen formen und mit der Küchenspachtel in die Pfanne legen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf beiden Seiten scharf anbraten und bis zum Servieren in der Pfanne behalten.
 1 Muskatnuss
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian Thymianzweig zum Fleisch geben. Petersilie und Schnittlauch über das Gemüse streuen.
 1 Zweig glatte Petersilie
 1 Halm Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.