

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Karottensalat mit Kalbstafelspitz und Wasabi-Crème

Koch: Marcel Ksoll

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Fleisch

- 400 g Kalbstafelspitz
- Gewürzmischung (Paprikapulver, Korianderkörner, Senfkörner, Salz, Kristallzucker und Pfeffer)
- 1 Salzstein
- 1 Kerntemperaturfühler

Für die Wasabi-Crème

- 2 Eier
- 2 TL Wasabi-Paste
- 2 EL Zitronensaft
- ¼ TL Salz
- 60 ml Rapsöl
- 1 EL Crème fraîche

Für den Karottensalat

- 1 kg Karotten (orange, gelb, violett)

Quelle: ORF extra

- 2 TL Sesam
- ½ TL Korianderkörner
- 5 EL Weißweinessig
- 2 TL Akazienhonig
- 4 EL Sesamöl
- Salz

Zubereitung

1. Den Grill für indirekte Hitze (180° C) einstellen und den Kalbstafelspitz mit reichlich Gewürzmischung rundherum einreiben.

2. Dann das Fleisch mit einem Kerntemperaturfühler versehen und diesen auf 58° C einstellen. Das Fleisch auf den Salzstein in den Grill legen und garen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Danach gut abgedeckt auskühlen lassen.

3. Für die Wasabi-Crème die Eier mit dem Zitronensaft, der Wasabi-Paste und dem Salz in ein hohes Gefäß geben. Nun mit einem Pürierstab mixen, zeitgleich das Rapsöl eingießen und die Crème hochziehen, bis eine Mayonnaise entsteht. Die Crème fraîche unterrühren und die Wasabi-Crème kaltstellen.

4. Für den Salat die Karotten waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel der Länge nach 1 mm dünne Scheiben in eine große Schüssel hobeln. Dann den Sesam, den Weißweinessig, das Sesamöl und den Akazienhonig sowie etwas Salz dazugeben und die Karotten gut mit dem Dressing vermengen. Die Korianderkörner mörsern und darüber geben.

5. Zum Schluss den Kalbstafelspitz vom Grill nehmen und in feine Tranchen schneiden. Den Karottensalat mittig auf einem flachen Teller anrichten und die Kalbstafelspitz-Tranchen darauflegen. Etwas Wasabi-Crème auf das Fleisch geben und genießen.