

Aufgetischt
Freitag, 6. Jänner 2017



Geschmorter Kalbstafelspitz auf sautiertem Spitzkraut mit Kartoffel-Ziegenkäse-Taschen



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kalbstafelspitz zugeputzt (hell)
100g Wurzelwerk (Zwiebeln, Karotten, Lauch, Sellerie)
10g Tomatenmark
Öl zum Anbraten
3dl Zweigelt
3dl Wasser (Rindssuppe)
1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner
Thymianzweig
Salz,
Pfeffer schwarz aus der Mühle

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer rundum würzen, mit dem Wurzelwerk in einem feuerfesten Topf mit Öl scharf auf allen Seiten anbraten, Tomatenmark kurz mitrösten, mit Rotwein und Suppe aufgießen Lorbeer und Pfefferkörner zugeben und das Ganze bei 130° 2-3 Stunden im Rohr schmoren. Das Fleisch wenn es gar ist herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren.

Gebackene Kartoffel-Ziegenkäse-Taschen:

250g mehlig Kartoffeln (kalt)
100g griffiges Mehl
25g Grieß
1 Eigelb
25g Butter
Salz,
Muskatnuß,
Pfeffer

Fülle:

120g Ziegentopfen

Knoblauch

getrocknete Tomaten

Minze

Die geschälten Kartoffeln vom Vortag durch die Kartoffelpresse drücken, mit Salz, Muskat und etwas geriebenem Pfeffer würzen, Eigelb, Mehl, Grieß und die flüssige Butter untermengen, zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auswallen, mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen, mit der Ziegentopfenmasse füllen, Halbmonde formen und in heißem Fett herausbacken.

Spitzkraut sautiert

1 mittleres Spitzkraut in Streifen geschnitten

1Prise Braunzucker

Salz,

Muskat

40g Butter

Butter mit dem Zucker in einem Topf karamellisieren, das Spitzkraut dazugeben, (nur kurz durchschwenken nicht das Kraut verkocht), mit Salz und Muskat abschmecken.