

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Gegrillter Kalbstafelspitz, Tomatenconfit & Pesto

1 Stunde 45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Kalbstafelspitz, 40 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Für das Tomatenconfit: 40 Kirschtomaten, 1/2 rote Zwiebel, Olivenöl, 1 EL Kapern (gehackt), Salz, Zucker, 2 Knoblauchzehen (gehackt), 2 Zweige Thymian.

Für das Pesto: 200 g Basilikum, 50 g Petersilie, 50 g geröstete Pinienkerne, Salz, Pfeffer, 100 g Parmesan (gerieben), Olivenöl.

Zum Anrichten: 8 knusprige Scheiben Focaccia, Rucola (mariniert mit Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer).

Zubereitung

Den Kalbstafelspitz salzen und pfeffern, in heißem Olivenöl auf allen Seiten anbraten. Im Backrohr bei 100 °C bis zu einer Kerntemperatur von 56-58 °C garen (dauert ca. 30-45 Minuten). Danach das Fleisch eventuell rundum mit dem Bunsenbrenner abflämmen und anschließend im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für das Tomatenconfit die geschnittene rote Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Die halbierten Tomaten, Zucker und Thymian begeben und in etwa 90 Minuten bei eher geringer Hitze einkochen lassen. Mit gehackten Kapern, Salz und Zucker abschmecken.

Für das Pesto Basilikum, Petersilie, Pinienkerne und Parmesan fein cuttern. So viel Olivenöl einmischen, dass eine feine Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kalbstafelspitz in Scheiben schneiden, auf Tellern mit Tomatenconfit, Pesto, Focaccia und Rucola anrichten.