

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Kaisergulasch mit Häuptelsalat, Ingwer und Zitrone



1 Stunde 30 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbfleisch (in 4 x 4 cm-Würfel geschnitten), 2 Zehen Knoblauch (geschält und gehackt), 2 EL Ingwer (geschält und gehackt), 1 EL Kapern, 600 g Zwiebeln (fein gehackt), 300 g Äpfel (geschält und gewürfelt), 6 EL Paprikapulver, 500 ml Weißwein, 500 ml Wasser, Saft von 2 Zitronen, 1 EL Maisstärke, Salz, Pfeffer, 2 Zehen Knoblauch, Kümmel (gemahlen), Schuss Öl.

Für den Salat und die Marinade: 1 Kopf Häuptelsalat; Saft und geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 150 g Sauerrahm, 1 TL Salz, 2 EL Zucker, 60 g kaltgepresstes Rapsöl, 4 EL Estragonessig.

Zum Garnieren: kandierte Zitronenzesten, Kapernbeeren, frischer Majoran, Sellerieblätter.

Zubereitung

Die Kalbfleischwürfel mit einem Schuss Öl, gehacktem Knoblauch, Ingwer und Kapern einreiben und für 24 Stunden marinieren.

In einem geräumigen Topf die gehackten Zwiebeln in Butter sehr langsam und lange goldbraun anschwitzen. Etwa bei der Hälfte der Zeit die Äpfel zugeben. Schließlich die Hitze reduzieren und das Paprikapulver zugeben. Zitronensaft und Weißwein zufügen und einkochen lassen. Das Kalbfleisch zufügen und mit Wasser auffüllen; das Fleisch sollte komplett bedeckt sein. Aufkochen lassen, Maisstärke einrühren und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch abschmecken. Das Fleisch zugedeckt ca. 1 - 1½ Stunden weich dünsten.

Für die Salatmarinade Sauerrahm mit Zitronensaft, Zitronenschale, Salz, Zucker und Estragonessig verrühren, dann das Rapsöl langsam und kräftig einrühren (es sollte eine sämige Emulsion entstehen).

Vom gewaschenen Häuptelsalat die äußeren Blätter entfernen und in Spalten schneiden (mit dem Strunk). Die äußeren Blätter in feine Streifen schneiden und dekorativ auf Tellern anrichten. Salatspalte und Streifen mit Marinade übergießen und mit Zitronenzesten bestreuen.

Das Gulasch auf den Teller anrichten, mit kandierten Zitronenzesten, Kapernbeeren, Majoran und Sellerieblättern dekorieren.