

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rösti, Radieschensalat und Braune-Butter-Schnittlauch-Emulsion

1 Stunde 30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbstafelspitz, 3 EL Butterschmalz zum Braten, Öl zum Braten, 500 g Kartoffeln (geschält, festkochende Sorte), 500 g Radieschen, Apfelessig, Olivenöl, Honig, Salz, Zucker, 4 Eier, 200 g braune Butter, Zitronensaft, ca. 60 g Butter, 1 Bund Schnittlauch.

Zubereitung

Für den Kalbstafelspitz den Backofen auf 100 °C Ober-Unterhitze vorheizen. In die mittlere Schiene ein Ofengitter und auf die unterste Schiene ein Blech schieben. Den Kalbstafelspitz in einer großen Pfanne in Butterschmalz rundum anbraten. Herausnehmen, auf das Ofengitter setzen und in etwa 1 ¼ Stunden rosa durchziehen lassen. Danach den gegarten Kalbstafelspitz aus dem Rohr nehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

Für die Butter-Schnittlauch-Emulsion die Eier in kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Schälen und in ein Standmixglas geben. Salz, Zucker und Zitronensaft begeben, mixen und langsam die braune Butter einfließen lassen, sodass eine dickflüssige Emulsion entsteht. Den Schnittlauch fein schneiden und unterheben.

Für den Radieschensalat die Radieschen feinblättrig schneiden (oder hobeln), salzen und kurz durchkneten, rasten lassen und das dabei entstehende Wasser abgießen, mit Olivenöl, Honig, Apfelessig und Zucker marinieren.

Für die Rösti die Kartoffeln grob reiben und kurz in lauwarmes Wasser legen. Die Kartoffelraspeln gut ausdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln in die Pfanne geben, salzen und mit dem Pfannenwender leicht andrücken. Etwa 6 Minuten braten, vorsichtig wenden und etwa weitere 6 Minuten braten. Damit die Rösti besonders knusprig werden, zum Schluss ein kleines Stück Butter hinzugeben. Den Kalbstafelspitz in dünne Scheiben schneiden und mit dem Radieschensalat und der Braune-Butter-Schnittlauch-Emulsion samt Rösti anrichten.