

Hauptgericht

Rosa Kalbstafelspitz mit Gremolata, Tomate, grünen Bohnen, Pfifferlinge und grünem Spargel

Zutaten:

750 g Kalbstafelspitz FP 763141

0.8 St. Zitrone

0.2 Bund Petersilie, glatt

0.5 St. Zwiebel

4 St. Knoblauchzehen

0.2 Bund Zitronenthymian

300 g Tomaten

0.5 St. Zwiebeln, rot

180 g Pfifferlinge

280 g Bohnen, breit

280 g Spargel, grün

70 ml Gemüsebrühe

Mehl

Olivenöl

Pflanzenöl

Fleur de Sel

Salz

Pfeffer

Zucker

Muskat

Zubereitung:

Für das Fleisch, den Kalbstafelspitz von Fett und Sehnen befreien, leicht salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 90 Grad mit etwas Zitronenthymian zu einer Kerntemperatur von 52 Grad zu Ende garen. Zum Anrichten in Tranchen schneiden. Für die Gremolata, Zitronenabrieb mit 3 gehackten Knoblauchzehen und gehackter Petersilie in einer Schüssel mischen. Bei Bedarf mit etwas Olivenöl leicht vermischen. Zum Anrichten die Gremolata über den Tafelspitz geben und erst dann tranchieren. Für das Tomatensugo, eine halbe Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Blätter vom Zitronenthymian abzupfen, Thymianstiele beiseitestellen. 200g Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und farblos dünsten. Tomaten und Salz zugeben, kurz ankochen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Thymianstiele hinzufügen und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Thymian entfernen und Tomatensugo durch ein grobes Lochsieb streichen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und dem abgezupften Thymian abschmecken. Für das Gemüse, die Bohnen putzen und klein schneiden. Den grünen Spargel in gleichgroße Stücke schneiden. Die Pfifferlinge sortieren und ggf. halbieren. Die restlichen Tomaten vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die rote Zwiebel ebenfalls in Streifen schneiden. Die grünen Bohnen, die roten Zwiebelstreifen und Pfifferlinge in einen Topf mit Olivenöl geben und leicht braun anbraten, etwas Zitronenthymian sowie den grünen Spargel zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Mit 70ml Gemüsebrühe aufgießen und glasieren lassen. Zum Anrichten, das Gemüse eventuell nochmals nachschmecken und die Tomatenstreifen untermischen. Zum Anrichten alle

Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren und mit Fleur de Sel abrunden.