

# Geschmorter Kalbstafelspitz mit Pilzrahmsauce und Kartoffelrösti

**Zubereitungszeit:**

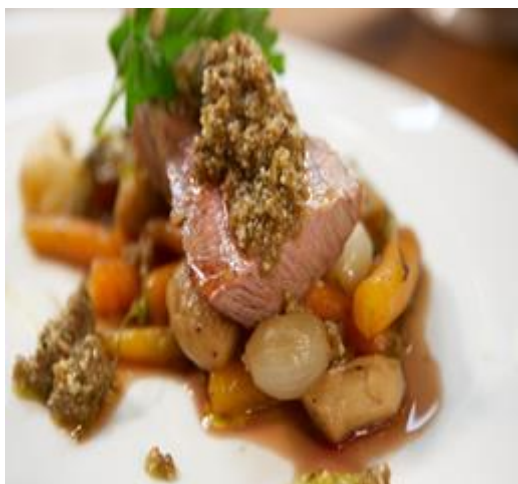
**ca. 60 Minuten**

## Zutaten für 4 Personen

15 g getrocknete Steinpilze  
200 g Schalotten  
300 g Karotten  
800 g Kalbstafelspitz  
Salz  
Pfeffer  
1½ - 2 EL Butterschmalz  
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure  
200 ml Kalbsfond  
2 Schalotten  
200 g Kräutersaitlinge  
3 El Öl  
2 EL Mehl  
2-3 EL Weißweinessig  
100 g geschlagene Sahne  
2 EL Schnittlauchröllchen

## Kartoffelrösti

1 Msp. Butter  
6 Stk. Mehligte Kartoffeln  
1 Prise Salz



## Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze mit 150 ml heißem Wasser übergießen und mind. 20 Minuten einweichen. Karotten schälen und in Stifte schneiden. Schalotten schälen. Kalbstafelspitz parieren und die Fettschicht mit einem scharfen Messer einschneiden. Rundherum salzen und pfeffern. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Tafelspitz erst auf der Fettseite hellbraun anbraten, dann wenden und ebenfalls hellbraun braten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, Karotten und Schalotten darin (eventuell noch ein bisschen Butterschmalz dazu geben) anbraten. Mit Mineralwasser und 100 ml Fond ablöschen. Fleisch auf das Gemüse setzen und im heißen Ofen bei 180° auf einem Rost auf der mittleren Schiene 20 – 25 Minuten garen.

Inzwischen 2 Schalotten fein würfeln. Kräutersaitlinge putzen und in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kräutersaitlinge darin rundherum hellbraun anbraten. Schalotten zugeben und mitbraten. Mit Mehl bestäuben und mit 100 ml Fond ablöschen. Eingeweichte Pilze zugeben. Das Einweichwasser durch ein feines Sieb zugießen. Alles aufkochen und beiseite stellen.

Bräter aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch in Alufolie gewickelt 10 min. ruhen lassen. Inzwischen den Bratfond zu den Pilzen gießen und das Gemüse im ausgeschalteten Ofen warm halten.

Die Pilzsauce mit Salz, Pfeffer und Weißweinessig würzen. Sahne kurz vor dem Servieren unterheben. Das Fleisch aufschneiden und mit dem Gemüse und der Sauce anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

**weiter auf Seite 2**

**Kartoffelrösti**

Die Kartoffeln mit der Schale nicht ganz weich kochen. Die noch warmen Kartoffeln schälen und grob reiben. Leicht salzen und in vier Portionen teilen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Portionen nacheinander auf jeder Seite einige Minuten hellbraun braten. Im Backrohr warm halten, bis alle Portionen fertig sind.

**Weinempfehlung:**

Weißburgunder od. Hindler Rote Heide Cuvee

**Kochabend:**

6. Apr, 2016 / Harry