

# Ludwig Heer: Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit roten Zwiebeln, Rote-Bete-Gelee und Kartoffelsalatpüree

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/ludwig-heer-rosa-gebratener-kalb-stafelspitz-mit-zwiebeln-rote-bete-gelee-kartoffelsalat-puree](https://www.happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/ludwig-heer-rosa-gebratener-kalb-stafelspitz-mit-zwiebeln-rote-bete-gelee-kartoffelsalat-puree)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Tafelspitz:

- 600 g Kalbstafelspitz
- Keimöl
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- je 1 Zweig Thymian, Rosmarin

### Zubereitung:

Den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit je einem Thymian- und einem Rosmarinzwig, und 4 ungeschälten Knoblauchzehen in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Bei 100°C

Umluft im Backofen auf einer Kerntemperatur von 57°C garen.

Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und in feine Scheiben tranchieren.

### Für die roten Zwiebeln:

- 100 g rohe, ungeschälte Steckzwiebeln (Perlzwiebeln)
- 40 ml Rote-Bete-Saft
- 20 ml Olivenöl
- 10 ml Himbeeressig

### Zubereitung:

Die Zwiebeln mit Schale in einer Pfanne anrösten. Anschließend die heißen Perlzwiebeln aus der Schale drücken und mit Salz, Pfeffer, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und Himbeeressig marinieren.

### Für das Rote-Bete-Gelee:

- 200 ml Rote-Bete-Saft
- 20 ml Himbeeressig
- 2 g Gellan
- 1 Zweig Thymian

- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen

### **Zubereitung:**

Rote-Bete-Saft mit Himbeeressig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gellan einrühren, je einen Thymian- und Rosmarinzweig und 2 ungeschälte Knoblauchzehen zugeben, aufkochen, 10 Sekunden kochen lassen und durch ein Sieb passieren.

Die Flüssigkeit zügig in einen Fillini-Maker füllen und auskühlen lassen. Wer keine entsprechende Form zur Hand hat, kann die Flüssigkeit einfach in ein flaches Gefäß (Blech oder Teller) füllen und das Gelee nach dem Auskühlen ausstechen oder in Form schneiden.

### **Für das Kartoffelsalatpüree:**

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 4 Schalotten
- 200 ml Geflügelbrühe
- 30 ml Olivenöl
- 30 ml Keimöl
- 60 ml Altmeister-Essig
- 15 g Senf

### **Außerdem:**

- 1 Schale Erbsenkresse
- 20 g frischer Meerrettich (ganz)

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Brühe aufkochen, Kartoffelmasse, Schalottenwürfel, beide Öle, Essig und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Fertigstellung:**

Das Gelee aus dem Fillini-Maker schieben und in ca. 2 cm breite Ringe schneiden und das Kartoffelsalatpüree mit Hilfe einer Spritztüte in die Ringe füllen. Das Fleisch und die Perlzwiebeln

dekorativ auf dem Teller verteilen und mit der Kresse garnieren. Zum Schluss frischen Meerrettich darüber reiben.

*Rezept: Ludwig Heer*

*Quelle: ZDF - Kerners Köche 21.10.2017*