

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Johann Lafer



Karlheinz Hauser

**Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing,
Wurzelgemüse und Grenaille-Kartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Tafelspitz:

ca. 350-400 g Tafelspitz vom Kalb
½ Bouquet garni (Lauch, Karotte,
Knollensellerie)
½ Metzgerzwiebel
750 ml Rinderfond
½ Zweig Thymian
2 Stängel Petersilie
1 TL Pimentkorn
2 Lorbeerblätter
2-3 EL schwarzer Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Das Bouquet putzen und klein schneiden. Zwiebel halbieren und anrösten. Tafelspitz mit allen Zutaten, bis auf Thymian und Petersilie, solange wie möglich köcheln lassen. Wenn Zeit ist, dann am besten drei bis vier Stunden nur leicht köcheln lassen. Zwischendurch mehrmals degreassieren (Fett entfernen). Die Kräuter 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit zur Brühe geben. Tafelspitz aufschneiden und Brühe ggf. nochmal abschmecken.

Für die Sauce:

100 g frischer Meerrettich
100 g weiße Champignons
50 g Schalotten
½ Zitrone, davon Saft
50 g geriebenes Toastbrot ohne Rinde
80 g Landbutter + Butter, zum Braten
(Mie de Pain)
200 ml Sahne
150 ml Weißwein
500 ml kräftiger Kalbsfond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Champignons putzen. Schalotten und Champignons in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen vollends reduzieren. Kalbsfond angießen und ebenfalls zur Hälfte reduzieren. Sahne und Butter zugeben und gut durchkochen lassen. Sud passieren und zum Schluss den frisch geriebenen Meerrettich sowie das Mie de Pain dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat abschmecken und servieren.

Für den Wirsing:

½ Wirsing
Butter, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing fein schneiden. In Butter anschwitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer, abschmecken.

Für das Wurzelgemüse: Karotte und Sellerie schälen und mit einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden. In gleichgroße Rauten schneiden. Gemüserauten in Butter anschwitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

½ Karotte
¼ Knollensellerie
Butter, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln: Grenaille-Kartoffeln tournieren und weichkochen. Vor dem Servieren Kartoffeln glasieren.

12 Grenaille-Kartoffeln

Für die Garnitur: Kren schälen und reiben.

Steirer Kren (Meerrettich)

Den Wirsing mittig auf einem tiefen Teller anrichten, Tafelspitzscheiben anlegen. Brühe angießen, mit den Gemüserauten und Kren ausgarnieren.