

Newsletter „Rezepte – Kochen mit Dampf“ Nr. 10/3



Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Spargel Kartoffel Sabayon

Zutaten:

1 Kalbstafelspitz (ca. 800 g), Salz, Pfeffer,
Dijon Senf, Öl und Butter zum Braten,
12 Stangen weißer Spargel,
400g Kartoffeln festkochend (z.B. Kipfler),
1/4 l Obers, gehackte Petersilie,
1 gehackte Zwiebel, 1 Eidotter,
1/8 l Weißwein.
(A,C,G,M)




Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ca. 2 x 2 cm Würfel schneiden, und mit der Beheizungsart




„Vitaldampf“ 96°C ca. 15 min. bissfest dämpfen.

Den Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einstreichen. In einer Pfanne etwas Öl und Butter erhitzen und den Tafelspitz darin rundum scharf anbraten. Im Rohr bei

180 °C ca. 20 min. rosa braten, Beheizungsart  „Intervalldampf“, danach herausnehmen und rasten lassen.

 Tipp: Kerntemperatur 58°C

Den Spargel gut schälen mit der Beheizungsart  „Vitaldampf“ 20 min. dämpfen. (zusammen mit den Erdäpfeln, aber in einer separaten Garschale).

Das untere Drittel des Spargels abschneiden und mit der gehackten Zwiebel in Butter anschwitzen. Mit Obers aufgießen, kurz kochen, danach fein pürieren.

Die restlichen Spargelstangen in 2 cm Stücke schneiden und zur Spargelcreme geben. Die gekochten Kartoffelwürfel ebenfalls untermischen.

Den Eidotter mit dem Weißwein über Wasserdampf zu einem schaumigen Sabayon aufschlagen und unter das Spargel-Kartoffel Ragout heben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geschnittener Petersilie abschmecken. Den Kalbstafelspitz dünn aufschneiden und gemeinsam mit der Spargel Kartoffel-Sabayon anrichten.