

Kalbstafelspitz an Meerrettich-Beurre-blanc

Für 6 Personen

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte mitwärmen.

Fleisch:



800g – 1kg Kalbstafelspitz (Kalbshuftdeckel)



Pfeffer aus der Mühle



Himalaya-Salz würzen

In einer Bratpfanne **1 EL Ghee** erhitzen und das Fleisch darin rundum insgesamt 4 Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und ab in den Backofen.



30g Butter schmelzen



3 Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden und



Himalaya-Salz



wenig abgeriebene Zitronenschale



4 Zweige Salbeiblätter hinein geben und in der Butter aufschäumen lassen.

Über den Kalbstafelspitz träufeln und diesen sofort im 80 Grad heißen Ofen je nach Dicke des Stückes 2 ½-3 Stunden nachgaren lassen, dabei gelegentlich mit dem entstandenen Butterjus beträufeln.

Meerrettich-Beurre-blanc:



½ EL Ghee schmelzen

40g Knollensellerie, geschält gewogen und



1 Schalotte in kleine Würfel schneiden, im Ghee andünsten. Mit

1 dl Noilly Prat ablöschen



2dl Gemüsebouillon dazugießen



1 TL Zitronensaft

und



1 Prise Bockshornkleesaat würzen und zugedeckt weich garen.

mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Dann durch ein Sieb in eine kleine Pfanne passieren. füge



1dl Rahm und



2 EL Meerrettichpaste dazu und stelle die Sauce beiseite.

Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und den Kalbstafelspitz in der aufsteigenden Hitze je nach Dicke 6-8 Minuten Temperatur annehmen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden. Die vorbereitete Beurre-blanc-Sauce aufkochen. **80g kalte Butter** in Stücken unterschlagen; am besten geht dies mit dem Stabmixer. Die Sauce mit etwas **abgeriebenen Meerrettich, Pfeffer, Salz**, wenig **Zitronensaft** abschmecken. Zuletzt den **Schnittlauch** dazu schneiden und den Tafelspitz auf dem Teller damit umgießen.