



[Drucken](#)

Gebroter Kalbstafelspitz mit Rübchen und Mohn



Zutaten für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

- 800 g Kalbstafelspitz
- 2 EL bayer. Butterschmalz od. bayer. Butter
- 250 g weiße Rübchen
- 250 g Lauchzwiebeln oder Lauch
- 1 EL Mohnsamen
- 2 EL bayer. Butter
- Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

- 100 g Bleichsellerie
- 1 Tomate
- 50 g Schalotten
- 50 ml Sherryessig
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 EL Kapern
- 15 g Sardellen in Öl
- 100 g bayer. Butter
- 3 Eigelb
- 50 ml Weißwein
- Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst eine Reduktion für die Sauce vorbereiten: Bleichsellerie schälen und in kleine Würfel schneiden - die Abschnitte aufheben. Selleriewürfel in 150 ml Salzwasser 3 Min. kochen, abgießen, das Kochwasser in einen kleinen Topf geben. Tomate waschen und in Stücke schneiden, Schalotte schälen, grob zerkleinern. Sellerieabschnitte, Tomate, Schalotten, Sherryessig, Lorbeerblatt und Einlegewasser der Kapern in den Topf gießen. Alles zusammen um die Hälfte einkochen, durch ein feines Sieb gießen und beiseite stellen. Sardellen fein schneiden und mit Selleriewürfeln und Kapern beiseite stellen.
2. Ofen und einen schweren Bräter auf 180 °C vorheizen (Umluft 160 °C). Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Butterschmalz im Bräter von allen Seiten anbraten. Die Rübchen schälen und in 2 cm dicke Spalten schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und in große Stücke schneiden. Nach 10 Min. Garzeit das Gemüse zum Tafelspitz legen. Nach weiteren 10 Min. mit wenig Wasser ablöschen und in 15-20 Min. fertig garen. Der Tafelspitz sollte dann rosa gebraten sein. Es entsteht dabei etwas Bratensaft.
3. Tafelspitz aus dem Bräter nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Das Gemüse abschmecken, die Mohnsamen mit 1 EL Butter 1 Min. rösten und über das Gemüse verteilen. Die Sauce aufschlagen. Butter zerlassen. Eigelb mit 3 EL der Reduktion und dem Weißwein über einem Wasserbad dick und schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die Butter einlaufen lassen. Selleriewürfel, Kapern und Sardellen zugeben, mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken.
4. Den Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit Gemüse und Sauce servieren.