

Mein Renner...



Fotos: Bauhofer

Gesottener Kalbstafelspitz mit Rote-Bete-Preiselbeer-Relish, Meerrettichsoße und Bratkartoffeln

Stefan Finger & Ralf Stümpfle, Gasthaus Hirsch, Lenningen-Schlattstall

Rezept für 6 Personen:

1 Kalbstafelspitz ca. 1,5 kg
250 g Wurzelgemüse
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
Salz
1 kg Rote Bete
2 Zwiebeln
20 g Butter
weißer Pfeffer
150 g Preiselbeergelee
0,25 l Sahne
1 EL Meerrettich aus dem Glas
Pfeffer, Muskat
1,5 kg festkochende Kartoffeln
2 EL Schweineschmalz

Garnitur:

Frisch geriebener Meerrettich
Liebstöckel (Maggi-Kraut)

Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen, Lorbeerblatt und Nelken zugeben. Tafelspitz einlegen und Flüssigkeit am Siedepunkt halten. Den entstehenden Schaum immer wieder mit einer Schöpfkelle entfernen. Nach 30 Minuten das Wurzelgemüse – bestehend aus gebräunten Zwiebelhälften, Karotten, Sellerie und Lauch – zugeben. Die Garzeit für den Tafelspitz beträgt etwa 1,5 Stunden.

Zwischenzeitlich die gewaschenen Rote Bete dämpfen, schälen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Eine Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Rote-Bete-

Würfel zugeben und ebenfalls wärmschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Preiselbeergelee vollenden.

Für die Meerrettichsoße einen Schöpfer Tafelspitzbrühe einreduzieren, Sahne zugeben und etwas reduzieren, bis die Soße die gewünschte Konsistenz aufweist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss den Meerrettich beifügen.

Kartoffeln am Vortag dämpfen. Schälen, in Scheiben schneiden und in Schweineschmalz goldbraun braten. Die zweite Zwiebel in feine Würfel schneiden, zugeben und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Mit frisch geriebenem Meerrettich und Streifen von Maggi-Kraut vollenden. (wb)

@ www.hirsch-schlattstall.de



Ralf Stümpfle (links) und Stefan Finger, Gasthaus Hirsch, Lenningen-Schlattstall.

Deshalb ist unser Kalbstafelspitz der Renner

Seit gut zwei Jahren betreiben Stefan Finger (40) und Ralf Stümpfle (33) das Gasthaus Hirsch in Schlattstall. Ihr Kalbstafelspitz steht seit Anfang an auf der Speisekarte. Jahreszeitlich angepasst wird er mit Bärlauch, Pfifferlingen, Kürbis oder Rote Bete serviert. „Unsere Gäste lieben dieses Gericht, weil es immer in einer anderen Kreation aufgetischt wird“, weiß Stefan Finger, zuvor Küchenchef

auf Staufeneck in Salach. „Bei vielen Gästen kommt zuhause nur noch Kurzgebratenes auf den Tisch. Für Langzeitgegartes oder Geschmortes fehlt dort Zeit und manchmal auch Know-How“. Stümpfle, ebenfalls auf Staufeneck ausgebildet, serviert dazu einen Riesling aus dem Remstal. „Die Säure vermählt sich mit der süßlichen Rote Bete wunderbar – ein Gedicht!“