



hr1-DOLCE VITA

**Ingo Bockler**

## **Rosa Kalbstafelspitz Sous Vide auf Honigkarotten in Petersilienbutter**

### **ZUTATEN:**

#### Tafelspitz:

400 g Kalbstafelspitz  
2 Lorbeerblätter  
40 g Butter  
30 g Butterschmalz zum Braten

#### Karotten:

1-2 Bund Karotten mit Grün  
2 EL Sommerblütenhonig  
Salz  
etwas Butter

#### Sauce:

2 EL fein geschnittene Blatt Petersilie  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft  
40 g kalte Butter zum Binden

#### Außerdem:

Meerrettichspäne zum Garnieren

### **ZUBEREITUNG**

#### Tafelspitz:

Die Zutaten bis auf Butterschmalz miteinander vakuumieren und bei 56°C im Sous-Vide-Wasserbad 3 Stunden Sous Vide garen.

#### Sauce:

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und den Fond in eine Kasserolle passieren. Gemüsefond zufügen und reduzieren. Die kalte Butter in kleinen Stücken einschwenken und die Flüssigkeit glatt binden. Petersilie zufügen und mit den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken.

#### Karotten:

Die geputzten Karotten gleichmäßig in den Beutel legen und mit etwas Salz und dem Sommerhonig vakuumieren. Etwa 50 Minuten bei 85°C garen. Vor dem Anrichten mit gehackter Petersilie und etwas Butter schwenken.

#### Anrichten:

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Tafelspitz darin mit Farbe anbraten und leicht salzen, tranchieren und auf den Karotten anrichten.

Die Sauce gleichmäßig über die Tafelspitztranchen geben und mit Meerrettichspänen garnieren.

Mit glasierten Drillingen oder Kartoffelstampf servieren.