



hr1-DOLCE VITA

Alfred Friedrich

Confiertes Kalbstafelspitz mit Semmelkren-Raviolo, Spinat und Schnittlauchnage

für 4 Personen

ZUTATEN

Tafelspitz

600 g Kalbstafelspitz
Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian
¼ L Olivenöl
braune Butter

Spinat

500 g Spinat
etwas Butter
Salz und Muskat

Schnittlauchnage

½ Liter Hühner- oder Tafelspitzfond
1 Bund Schnittlauch
etwas Butter
¼ L Sahne
2 Schalotten
Weißwein
Noilly Prat

Raviolo

2 altbackene Brötchen
1 Glas Sahnemeerrettich
1 Meerrettich
2 Eigelbe
100 g Sahne
Salz, Pfeffer und Muskat
10 Wan Tan Blätter

ZUBEREITUNG

Tafelspitz

Den Kalbstafelspitz parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun brät man ihn von allen Seiten an und lässt ihn danach auskühlen. Mit Rosmarin, Thymian und Olivenöl wird er in



hr1-DOLCE VITA

einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei 59° C zwölf Stunden gegart. Nach dem Herausnehmen wird der Tafelspitz in brauner Butter nachgebraten, nachgewürzt und aufgeschnitten.

Spinat

Spinat putzen, waschen abkochen, in Butter anschwitzen und mit Salz und Muskat würzen.

Schnittlauchnage

Die Schalotten in Ringe schneiden, in Butter anschwitzen, mit etwas Weißwein und Noilly Prat ablöschen und alles einmal aufkochen lassen. Danach den Hühnerfond hinzugeben und auf 2/3 der Menge reduzieren lassen. Dann Sahne und Butter hinzugeben, aufkochen lassen und alles abpassieren und aufmixen. Hinzu gibt man nur den feingeschnittenen Schnittlauch und eventuell etwas Zitronensaft, um alles abzuschmecken.

Raviolo

Die Brötchen in Würfel schneiden, mit kochender Sahne aufgießen und quellen lassen. Eigelbe, Sahnemeerrettich, frisch geriebenen Meerrettich hinzugeben, gut durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse wird dann in die Wan Tan Blätter gefüllt, die Raviolo geformt und in Salzwasser abgekocht.

ANRICHTEN

Das Wurzelgemüse auf den Tellern anrichten, das Fleisch darauf legen, mit Schnittlauchnage umgießen und Semmelkren-Raviolo hinzulegen.

Tipp vom Weinexperten Pit Punda

Weingut Querbach

2008 Querbach sur lie Riesling

Pikanter 2008 Querbach sur lie Riesling von Weingut Querbach: Prämierter Weißwein mit feiner Frische und animierendem Bouquet.

Der Jahrgang 2008 Querbach sur lie Riesling ist ein ausgezeichneter Weißwein mit international trockenem Geschmack. Die hohe Qualität des Riesling-Klassikers, die im Eichelmann Weinführer mit 87 Punkten bestätigt wird, prägen zum einen das prädestinierte Anbaugebiet im Rheingau, zum anderen die Erfahrung des Weinguts Querbach.

Das helle und volle Strohgelb garantiert im Glas schönste Farbreflexe. Das Bouquet dieses Rieslings ist geprägt von feinsten Frische und pikanten Aromen. Während er geschmacklich zunächst animierend wirkt, ist das Finale saftig und füllig.