



Kalbstafelspitz mit Frühlingsgemüse und Apfel-Meerrettichsahne

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '165', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Edel, schmackig, sicherlich nicht für jeden Tag, unproblematisch, einfach

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 1,2 kg Kalbstafelspitz, küchenfertig
- 1 schwarz gebrannte Zwiebel
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Piment Körner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 2 El Pflanzenöl
- 3 Lorbeerblätter, Salz
- Für das Frühlingsgemüse:
- 8 Stück gleichmäßig kleine Frühlingsmöhren, geputzt
- 8 Stück gleichmäßig kleiner Frühlingsluch, geputzt, auf gleiche Größe gekappt
- 4 Broccoliröschen, etwas größer geschnitten
- Für die Apfel-Meerrettichsahne:
- 2-3 El frisch geriebener Meerrettich
- 1 kleiner, säuerlicher Apfel, geschält, entkernt, gerieben
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Tafelspitz in heißem Pflanzenöl rund herum anbraten, etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Mit kochendem Salzwasser bedecken (Etwas 2 1/2 l) und unterhalb des Siedepunkts leise ziehen, nicht hell kochen lassen. Das dauert etwas 2 1/2 - 3 Stunden, aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Schritt4

Die Zwiebel in einer Stielpfanne ohne Fett schwarz rösten- brennen, dazu geben ebenso die Gewürze.

Schritt5

Etwa 10 min. vor Garzeit Ende das Gemüse zufügen und " bissfest" kochen.

Schritt6

Die Apfel-Meerrettichsahne:

Schritt7

Kurz vor dem Servieren den Meerrettich und den Apfel reiben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden, anrichten und mit dem Gemüse umlegen. 1 El Meerrettich Sahne darüber geben, den Rest extra reichen. Dazu schmecken frisch gekochte Salzkartoffeln mit Schnittlauch.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** frühlingsgemüse, sicherlich nicht für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbstafelspitz-mit-fruehlingsgemuese-und-apfel-meerrettichsahne/>