

SANFT GEGARTER KALBS-TAFELSPITZ MIT BUNTEM TOMATEN-BROTSALAT

Zutaten für 4 Personen

- \ 2 EL Sonnenblumenöl
- \ 600 g Kalbstafelspitz, von Silberhaut und Fett befreit
- \ 1 Knolle Fenchel
- \ 2 Zehen Knoblauch
- \ 2 Zweige Rosmarin
- \ 2 Zweige Thymian
- \ 100 g Knollen-Sellerie
- \ 500 ml trockener Weißwein
- \ 8 mittelgroße, bunte Tomaten (erhältlich auf jedem Wochenmarkt oder im gut sortierten Supermarkt)
- \ 4 Scheiben Tramezzini-Brot (italienisches Sandwich-Brot)
- \ 2 EL Olivenöl
- \ Weißer Balsamicoessig
- \ Salz
- \ Weißer Pfeffer
- \ Optional zum Topping: frittierte Kapern und frische Gartenkresse

Zubereitung

Das Gemüse in daumengroße Stücke schneiden, eine Zehe Knoblauch sowie je einen Zweig Thymian/Rosmarin grob hacken.

Den Tafelspitz von beiden Seiten würzen und in einer großen Pfanne oder im Bräter von allen Seiten scharf anbraten. Den Tafelspitz herausnehmen und das Gemüse ebenfalls sehr scharf anbraten. Dann das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und den Tafelspitz mit dem Gemüse zusammen in eine ofenfeste Form geben und bei 120 Grad Umluft für 25 Minuten im Backofen rosa garen.

Sobald der Tafelspitz abgekühlt ist, kann er dünn aufgeschnitten werden.

Das gegarte Gemüse in einem Mixer zu einem glatten Püree mixen.

Die Tomaten waschen und vierteln, mit Olivenöl, einem Spritzer Balsamico und Salz/Pfeffer würzen. Das Tramezzini in daumengroße Stücke schneiden und mit Olivenöl, Thymian/ Rosmarin und Knoblauch in einer Pfanne goldbraun rösten.

Das geröstete Brot und die Tomaten mit einem bis zwei Esslöffeln Gemüsepüree vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ESSEN IM WESTEN

JEDEN SAMSTAG IN DER STEFFI NEU SHOW



Anrichten:

Den Aufgeschnittenen Tafelspitz auf einem Teller auslegen und mit einem Esslöffel vom Gemüsepüree bestreichen.

Nun den Tomaten-Brotsalat locker auf dem Tafelspitz verteilen.

Bei Bedarf kann noch mit frittierten Kapern und etwas Gartenkresse dekoriert werden.