

Tici Kaspar

VITELLO "FORELLATO"

Für 8 Personen:

Kalb Tafelspitz

- ca. 800 g Kalb Tafelspitz
- 4 EL Olivenöl
- 1-2 Rosmarin Äste
- Butterstücke

Räucherforellencreme

- 250 g Räucherforellenfilets
- 125 ml Pflanzenöl
- 1 TL Dijonsenf
- 1 Dotter

- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Sauerrahm
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Salz

Zum Anrichten

- 1 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll Kapernbeeren
- Zitronen-Olivenöl nach Geschmack

Zubereitung:

Kalb Tafelspitz

- Kalb Tafelspitz salzen, pfeffern und in einer Pfanne rundum kräftig anbraten.
- Beiseite stellen, Rosmarin und Butterstückchen reingeben und mit der aufgeschäumten Butter mehrmals übergießen.
- Auf einen Gitterrost setzen und mit einem Kerntemperaturfühler im vorgeheizten Ofen bei 90° Umluft rosa garen. Wenn die Kerntemperatur von 55-58°C erreicht ist, den Ofen ausschalten.

Räucherforellencreme

- Senf, Abrieb und Saft einer Zitrone, Dotter und zum Schluss Öl in einen hohen Mixbecher geben. Stabmixer vom Boden her langsam nach oben aufziehen, bis sich eine cremige Masse bildet.
- Die kleingeschnittenen Forellenfilets ebenfalls in die Mayonnaise mixen.
- Mit Salz, Sauerrahm und einer Prise Cayennepfeffer würzen.

Anrichten

- Den Tafelspitz mit einer Aufschnittmaschine oder mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Die Forellencreme auf den Teller aufstreichen und mit dem Tafelspitz belegen.
- Mit Rucola, Kapernbeeren garnieren und mit Zitronen-Olivenöl beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht