



Kalbstafelspitz in Dirndlsauce mit Spinatgnocchi & Muskatkürbis

Zutaten Kalbstafelspitz:

Kalbstafelspitz (ca. 100 g/Person)
Wurzelgemüse
Salz
Pfeffer

Zutaten Spinatgnocchi:

500 g mehligte Erdäpfel
100 g Erdäpfelstärke
25 g Grieß
25 g flüssige Butter
1 Eidotter
50 g passierter Spinat
Salz
Muskat
Butter zum Anschwenken

Zutaten Muskatkürbis:

Muskatkürbis
Leinöl
Salz
Pfeffer
Thymian
Knoblauch

Zubereitung Kalbstafelspitz:

Den Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer gut würzen. Anschließend zusammen mit Wurzelgemüse scharf anbraten und bei 110 °C Ober- und Unterhitze im Ofen auf 56 °C Kerntemperatur garen. Für die perfekte Sauce den entstehenden Natursaft mit Dirndlpüree verfeinern.

Tipp des Chefkochs: Das Fleisch anschließend ca. 20 min. (in Alufolie) rasten lassen, damit es sich entspannen kann und sich der Fleischsaft bindet. Dann in Scheiben aufschneiden und frisch genießen.

Zubereitung Spinatgnocchi:

Erdäpfel schälen, kochen bis sie weich sind und dann passieren. Zusammen mit den anderen Zutaten einen Teig kneten, kleine Gnocchi formen und in kochendes Salzwasser geben bis sie aufsteigen. Gnocchi abtropfen lassen, in Butter anschwenken und zum Tafelspitz servieren.

Zubereitung Muskatkürbis:

Muskatkürbis in Würfel schneiden und in Leinöl anbraten. Würzen mit Salz, Pfeffer, Thymian und gequetschten Knoblauch.

Kalbstafelspitz mit Spinatgnocchi und Muskatkürbis auf einem Teller anrichten. Mit Dirndlsauce verfeinern. Als Garnitur empfehlen wir eingelegte Dirndl, schwarze Nüsse und Thymian.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Küchenchef Wolfgang Draxler!