

# Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Zitronengras, dazu Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Sauce Maltaise und Kerbel-Kartof- felplätzchen

## Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kalbstafelspitz, geputzt, 2 Stangen Zitronengras, 3 Kaffir-Blätter, 50 g Butter, Meersalz, Pfeffer, Backpapier

## Zubereitung:

Das Fleisch mit Pfeffer würzen und in heißem Öl auf allen Seiten gut anbraten und auf ein ausreichen großes Stück Backpapier legen. Das Zitronengras mit einem Fleischklopfert weich klopfen, mit den Kaffir-Blättern und einem Butterstreifen auf den Kalbstafelspitz legen. Alles in das Backpapier einwickeln und mit Küchenschnur binden. Das Fleisch für ca. 2,5 Stunden bei 80 °C in den vorgeheizten Ofen legen. Der Kalbstafelspitz ist gar, wenn er eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht hat. Am besten ein Kerntemperaturthermometer verwenden. Nach der Garzeit den Kalbstafelspitz auspacken. Den entstandenen Bratensaft auffangen und in einer Pfanne den Fond einkochen. Das Fleisch darin wenden und rund um mit Meersalz würzen.

