

Tafelspitz vom Kalb mit Butternutkürbis unter der Malz-Senfkruste mit Kartoffelstampf

(Zutaten für 4 Personen)

Tafelspitz

800 g Kalbstafelspitz
Salz, Pfeffer
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Kerbel
Pflanzenöl
50 g Butter

Butternutkürbis mit Malz-Senfkruste

800 g Butternutkürbis
2 Schalotten
50 g Butter
100 g Malz (Pilsener Brau-Malz)
3 EL grober Dijon-Senf
1 EL Tomatenmark
50 ml Weißwein

Kartoffelstampf

800 g Kartoffeln
100 ml Milch
100 g Butter
1 kleine Knoblauch
Salz, Pfeffer, Muskat



1 Tafelspitz salzen, pfeffern und in Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten. Dann bei 56 ° C für ca. 6 Std. im Ofen garen (oder bei 100 ° C bis zu einer Kern-Temperatur von 56 ° C). Kräuter fein schneiden. Vor dem Anrichten den Tafelspitz nochmals kurz in heißer Butter Farbe nehmen lassen, in den Kräutern wälzen und tranchieren.

2 Kürbis schälen, entkernen und das Fleisch in mittelgroße Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln, in der Butter mit dem Kürbis glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und die Hälfte des Tomatenmarks unterrühren, salzen und pfeffern. In eine ofenfeste Form füllen. Restliches Tomatenmark mit grobem Senf und Malz zu einer Paste verrühren und über das Gemüse geben. Bei Oberhitze gratinieren, bis eine schöne braune Kruste entstanden ist.

3 Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Butter goldbraun auslassen, mit der Milch ablöschen, Knoblauch hinein reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffeln abdampfen, mit der Milch übergießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, nicht cremig rühren. Alles anrichten und für Soßenfans eventuell etwas Kalbs-Jus dazu reichen.