

# Hauptgericht

Rosa Kalbstafelspitz mit Bärlauchsoße, Karotte, Zuckerschoten, Blumenkohl und Chorizo

Zutaten:

750 g Kalbstafelspitz  
1 Bund Thymian  
100 ml Pflanzenöl  
1 Bund Bärlauch  
2 St. Knoblauchzehen, weiß  
100 g Chorizo  
320 g Karotten  
0.4 St. Blumenkohl  
100 g Zuckerschoten  
100 g Erbsen  
50 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Muskat  
Fleur de Sel

Zubereitung:

Das Fleisch: Den Kalbstafelspitz von Fett und Sehnen befreien, leicht salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten. Dann im vorgeheizten Ofen bei 90 Grad mit etwas Thymian und Knoblauch bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad zu Ende garen. Beim Anrichten in Tranchen schneiden, diese gleichmäßig auf die Teller verteilen und mit Fleur de Sel würzen. Die Bärlauchsauce: Den Bärlauch gründlich waschen, vom Strunk befreien und grob schneiden. 300ml gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, darin den Bärlauch kurz blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. 100ml vom Blanchierwasser in einen Mixer geben, mit den abgetropften Bärlauchstreifen mixen, und alles fein mixen - währenddessen 100ml Pflanzenöl hinzugeben. Schließlich mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken, gegebenenfalls mit etwas Blanchierwasser verlängern und die Sauce vor dem Anrichten vorsichtig erwärmen. Das Gemüse: Die Karotten schälen und in eine beliebige Form schneiden. Den Blumenkohl in sehr kleine Röschen schneiden, die Zuckerschoten putzen, ebenfalls kleinschneiden und die Chorizo in sehr kleine Würfel schneiden. Dann das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Chorizowürfel darin leicht braun anbraten. Den fein geschnittenen Thymian, die Karotten und die Blumenkohlrösschen hinzugeben, scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Schließlich mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles glasieren lassen. Zum Anrichten das Gemüse eventuell nochmals abschmecken, erwärmen und erst dann die geschnittenen Zuckerschoten und die Erbsen untermischen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf den Tellern arrangieren.