

Kalbtafelspitz auf Thunfischsauce

Arbeitsbeschreibung

Kalbtafelspitz

1. Den Kalbtafelspitz zuputzen, salzen, pfeffern, in der Pfanne anbraten, Rosmarinstängel dazugeben, im Rohr ca. 20 Minuten bei 180°C braten und ein bis zwei Stunden bei 80°C ziehen lassen, immer wieder deglacieren.

Thunfischsauce

1. 150 g Thunfisch vom Öl abseihen, mit Zitronensaft und Pfeffer würzen, mit Sauerrahm und Obers zu einer feinen Sauce mixen und passieren.
2. Die Sauce auf dem Teller anrichten, den lauwarmen Kalbtafelspitz dünn aufschneiden, auf die Sauce legen, mit Kapernbeeren, Balsamicoglace, Kerbel und Schnittlauch garnieren.