



## **ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ MIT APFELRAHMKRAUT**

Zutaten für 4 Personen

### **Zubereitung**

Zuerst die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen, dann mehrere Stunden abkühlen lassen.

Für den Kalbstafelspitz den Backofen auf 100°C vorheizen. In die mittlere Schiene ein Ofengitter und auf die unterste Schiene ein Abtropfblech schieben. Den Kalbstafelspitz in einer großen Pfanne im Öl rundum anbraten. Herausnehmen, auf das Ofengitter in den Ofen setzen und darin etwa 1¼ Stunden rosa durchziehen lassen.

Für das Apfelrahmkraut die Zwiebel schälen und in Rauten schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Die Blätter waschen, abtropfen lassen und in Rauten schneiden. Karotte und Sellerie schälen und in Rauten schneiden. 1 Apfel schälen, entkernen und die Spalten in 3 bis 5 mm dicke Stücke schneiden. 1 TL Puderzucker in einer tiefen Pfanne hell karamellisieren und Zwiebel und Sellerie darin andünsten. Spitzkohl und Karotten dazu geben und mitbraten. Mit Wein und Wermut ablöschen und ein köcheln lassen. Brühe angießen und alles 10 Minuten ziehen lassen.

Die Sahne dazugeben und erhitzen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in die Gemüsesauce geben, bis diese sämig bindet. Die Apfelstücke unter das Gemüse rühren und erhitzen. Mit Chilisalz würzen, Petersilie, Zitronen- und Orangenschale, Majoran, 1 Prise Kümmel, Muskatnuss, Pfeffer und Zimt würzen und die Butter unterrühren. Das Gemüse warm halten. Den übrigen Apfel waschen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. 1 TL Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren und die Apfelspalten darin bei mittlerer Hitze rundum andünsten.

Die abgekühlten Kartoffeln in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln in einer Pfanne bei milder Hitze in 1 bis 2 EL Öl auf einer Seite goldbraun anbraten. Wenden, Zwiebelwürfel dazugeben und mitdünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Kümmel und Majoran würzen, die Petersilie hinzufügen. Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im restlichen Öl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und über die Kartoffeln streuen.

Das Kraut und die Kartoffeln auf vorgewärmte Teller verteilen, den Kalbstafelspitz in Scheiben schneiden, darauflegen und mit Chilisalz bestreuen. Den Meerrettich frisch darüberspeln, die Apfelspalten dazulegen und alles nach Belieben mit Lorbeer und Chili garnieren.

### **Für die Bratkartoffeln**

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 TL ganzer Kümmel
- 1 Zwiebel
- 2–3 EL Öl
- Pfeffer aus der Mühle
- gemahlener Kümmel
- ½–1 TL getrockneter Majoran
- 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- Für den Kalbstafelspitz
- 1 kg Kalbstafelspitz (küchenfertig)
- 1–2 TL Öl

### **Für das Apfelrahmkraut**

- 1 kleine Zwiebel
- 500 g Spitzkohl
- 1 Karotte
- 100 g Knollensellerie
- 2 kleine Äpfel (z.B. Elstar)
- 2 TL Puderzucker
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Wermut (z.B. Noilly Prat)
- 100 ml Gemüsebrühe (siehe S.11)
- 150 g Sahne
- 1 TL Speisestärke
- mildes Chilisalz
- 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
- je ½–1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
- 1 TL getrockneter Majoran
- gemahlener Kümmel
- frisch geriebene Muskatnuss
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas geriebene Zimtrinde
- 1 EL Butter

### **Anrichten**

- 1 Stück Meerrettichwurzel
- mildes Chilisalz

### **Unsere Weinempfehlungen**

ERBEN® Grauburgunder trocken

oder

ERBEN® Dornfelder Rosé halbtrocken

