



Gebratener Tafelspitz, Panko-Potatoes und Chili Sauce Hollandaise

ZUBEREITUNGSZEIT: 1,75 Stunden

SCHWIERIGKEITSGRAD: schwer

ZUTATEN: für 4 Portionen

Tafelspitz

800	g	Tafelspitz vom Kalb
1	EL	Butaris Butterschmalz

Panko-Kartoffel

1	kg	kleine Kartoffeln
20	g	Butaris Butterschmalz
0.5	TL	Edelsüßpaprika
1	TL	Salz
75	g	Panko

Sauce Hollandaise

200	g	Butaris Butterschmalz
0.5	TL	weiße Pfefferkörner
1		Schalotte
100	ml	trockener Weißwein
1		rote Chilischoten
2		Bio-Limetten
2		Eigelb (Gr. M)
		Zucker, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schritt 1/6

Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Butaris Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Das Fleisch darin rundherum 8 – 10 Minuten kräftig anbraten. Ein Fleischthermometer mittig in das Fleisch stecken und im vorgeheizten Backofen bei 130 °C Umluft (E-Herd: 150 °C) ca. 1 Stunde rosa garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 56 – 57°C haben.

Schritt 2/6

In der Zwischenzeit für die Panko-Kartoffeln Butaris Butterschmalz schmelzen. Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Paprikapulver, Salz und flüssiges Butaris Butterschmalz verrühren. Mischung über die Kartoffeln geben und mischen. Dann die Pankobrösel zugeben und gut mischen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft (E-Herd: 200 °C) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Die Kartoffeln zwischendurch einmal wenden.

Schritt 3/6

Fleisch aus dem Backofen nehmen und mit einem Deckel oder Alufolie zudecken.

Schritt 4/6

Für die Sauce Hollandaise Butaris Butterschmalz langsam schmelzen. Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Schalotte schälen und fein würfeln. Weißwein, Schalotte und Pfeffer in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten bei starker Hitze auf ca. 75 ml Flüssigkeit einkochen lassen. Die Reduktion vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb gießen und etwas abkühlen lassen. Danach die Chilischote waschen, trocken tupfen, entkernen und fein hacken. Die Schale der Limetten fein abreiben und die Limetten auspressen.

Schritt 5/6

Eigelb und Weißweinreduktion verquirlen, mit etwas Salz und etwas Zucker würzen. Eigelb-Mix in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Flüssiges Butaris Butterschmalz nach und nach langsam unterschlagen. Chili zugeben. Soße mit Zucker, Salz, Limettensaft und-schale, bis auf die Hälfte der Schale zum Bestreuen, abschmecken. Falls die Soße zu dickflüssig ist, etwas Wasser einrühren.

Schritt 6/6

Fleisch in Scheiben schneiden. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Fleisch, Kartoffeln und etwas Soße anrichten. Mit der restlichen Limettenschale bestreuen.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.