

Fränkisches Hochzeitsessen

- Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, hausgemachten Bandnudeln und Preiselbeeren Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:

Mathias Vetter

Brauerei Gasthof Alter Kranen, Würzburg

Zutatenliste für den Tafelspitz

1,5-2 kg Kalbstafelspitz | 5l Wasser |
100g Salz | 1 Karotte |
150g Knollensellerie | 1 Zwiebel |
5 Petersilienstiele | 50g frischen,
geriebenen Meerrettich | 1 Lorbeerblatt |
5 Pfefferkörner schwarz | 3 Wacholderbeeren |
100g Preiselbeeren (zum Servieren)

Zutatenliste für die Bandnudeln

250g gesiebtes Mehl | 3 Eier | 2 EL Wasser |
Prise Salz | 50g Butter |
50g Semmelbrösel (zum Abschmelzen)

Zutatenliste für die Meerrettichsauce

60g Butter | 50g Mehl | 1 l Kalbsfond
(vom Tafelspitz) | 400 ml Sahne |
200g Meerrettich scharf

Zubereitung des Tafelspitzs

1 Den Kalbstafelspitz mit dem Wasser und dem Salz kalt ansetzen und ca. 2 bis 2,5 Stunden langsam ziehen lassen. Den aufsteigenden Schaum und die Trübstoffe nach und nach mit einer Schaumkelle abschöpfen.

2 Während das Fleisch im Topf köchelt den Nudelteig zubereiten. Das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. Die Eier, das Wasser und das Salz in die Mulde geben, langsam verrühren und anschließend kräftig durchkneten. Die fertige Teigkugel in Klarsichtfolie einpacken und 30 Minuten ruhen lassen.

3 Nachdem das Fleisch 1,5 Stunden im Topf geköchelt hat, das Gemüse und die Petersilienstiele zugeben und mitziehen lassen. 30 Minuten bevor das Fleisch fertig gegart ist die Gewürze zugeben.

4 Währenddessen die Meerrettichsauce ansetzen. Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Das Mehl zugeben und anschwitzen. Anschließend mit dem Kalbsfond aus dem Tafelspitztopf ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Danach Sahne und Meerrettich dazugeben und die Sauce nochmals aufkochen. Die fertige Soße mit Salz und Zucker abschmecken.

5 Den Nudelteig in 2 bis 3 Stücke schneiden und mit Hilfe einer Nudelmaschine mehrmals dünn ausrollen und anschließend durch die Walze mit Schneidefunktion lassen. Wenn keine Nudelmaschine zur Hand ist, kann der Teig auch mit dem Nudelholz und etwas Mehl ausgerollt werden und mit einem Messer in lange Nudelscheiben geschnitten werden. Die durchgelassenen Nudeln in Salzwasser 5 Minuten bissfest kochen, dann abschütten und in einer Pfanne mit Butter und Semmelbröseln abschmelzen.

6 Den fertigen Kalbstafelspitz aus der Brühe nehmen und in Scheiben schneiden. Die Brühe durch ein Sieb gießen und gegebenenfalls als Suppe vorweg mit dem Gemüse als Einlage servieren. Das Fleisch mit den Nudeln anrichten und die Meerrettichsauce über das Fleisch geben. Mit frisch geriebenen Meerrettich garnieren und die Preiselbeeren dazugeben.

Guten Appetit!

TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek



kupsch Frischemarkt Kochmagazin