

Jörg Sackmann
Röllchen vom Tafelspitz mit geschmorten
Zwiebeln und Pastinakensauce

Dienstag, 20. Dezember 2022

Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche

Zutaten:

Für die Fleischröllchen:

800 g Kalbstafelspitz
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
80 g Staudensellerie
80 g Pastinaken
3 EL Butter
100 ml Wasser
1 Prise Zucker
2 Zweige frischer Majoran
2 EL Erdnusspaste
100 ml Portwein (ersatzweise Traubensaft)
30 g Sahne

Für die Zwiebeln:

6 rote Zwiebeln
4 Korianderkörner
2 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
200 ml Rotwein (ersatzweise eine Mischung aus Gemüsebrühe und rotem Traubensaft)
25 ml dunkler Balsamico
20 g Sauerkirschkonfitüre

Für die Sauce:

300 g Pastinaken
80 g Butter
etwas Salz
500 ml Gemüsebrühe
300 g Sahne



Zubereitung:

1. Für den Tafelspitz den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Das Fleischstück trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin auf jeder Seite jeweils etwa 2 Minuten kräftig anbraten.
4. Thymianzweige abbrausen und trocken schütteln. Knoblauchzehen andrücken.
5. Dann das Fleisch auf ein Backblech geben und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 5 Minuten garen.
6. Anschließend die Backofentemperatur auf 100 Grad reduzieren, Knoblauch und Thymian mit aufs Backblech geben, das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 1,5 Stunde garen, bis die Kerntemperatur ca. 70 Grad beträgt.
7. Staudensellerie putzen und waschen, Pastinaken waschen und schälen.
8. Staudensellerie und Pastinaken in ca. 7 cm lange und 0,5 cm dicke Stifte schneiden.
9. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsestifte darin farblos anschwitzen, Wasser zugeben und das Gemüse gar dünsten. Gemüsestreifen mit Salz und einer Prise Zucker würzen.
10. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
11. Korianderkörner, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und den Thymianzweig in einen Teebeutel geben und diesen verschließen.
12. Die Zwiebeln mit Rotwein und Balsamico in einen Topf geben und aufkochen. Den Teebeutel mit den Gewürzen zugeben, alles köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um etwa die Hälfte eingekocht ist.
13. Zuletzt die Konfitüre untermischen, den Topf vom Herd ziehen, ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann den Gewürz-Teebeutel entfernen.
14. Für die Sauce die Pastinaken waschen, schälen und klein schneiden. Butter in einen Topf geben und bräunen.
15. Pastinaken mit ca. 300 ml Wasser und einer Prise Salz in einem Topf weich dünsten.
16. Sobald die Pastinaken gegart sind und noch etwas Wasser im Topf ist, dieses abgießen.
17. Gemüsebrühe und Sahne zugeben und aufkochen. Die braune Butter zugeben, alles fein pürieren, die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.
18. Für die Erdnusspaste den Majoran abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
19. In einem Topf Erdnusspaste mit der restlichen Butter erwärmen. Mit Portwein ablöschen, diesen fast vollständig einkochen lassen. Majoran und Sahne untermischen.
20. Den gegarten Tafelspitz gegen die Faser in sehr dünne Scheiben schneiden.
21. Die Scheiben mit der eingekochten Erdnusspaste bestreichen, die Gemüsestreifen quer auf die Fleischscheiben legen und zu Röllchen aufrollen.
22. Fleischröllchen, Zwiebeln und Sauce anrichten.

Pro Portion: 940 kcal/ 3920 kJ

25 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 70 g Fett