

Kalbstafelspitz mit Nuss-Rosenkohlgemüse

Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg Kalbstafelspitz
- 500 g rote Zwiebeln
- 1 Bund Thymian
- 6 EL Butterschmalz
- 1-2 EL Zucker
- 1 l Fleischbrühe (Instant)
- 1 kg Rosenkohl
- Salz, weißer Pfeffer
- 300 ml trockener Rotwein
- ⅛ l Öl zum Frittieren
- ½ Bund Petersilie
- 50 g gehobelte Haselnüsse



Zubereitung:

Tafelspitz Zimmertemperatur annehmen lassen. Zwiebeln abziehen, längs halbieren und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Thymianblättchen abzupfen. 2 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Beiseite stellen. Tafelspitz in kochendes Wasser geben, 3 Minuten kochen lassen, herausnehmen und zu den Zwiebeln geben. Thymian, Brühe und 1 EL Zucker hinzufügen. Aufkochen, ohne Deckel bei geringer Hitze 1-1 ½ Stunden garen. Fleisch dabei alle 20 Minuten wenden.

Rosenkohl putzen, waschen. In kochendem Salzwasser 4-5 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen, abschrecken und längs halbieren. 2 EL Butterschmalz erhitzen und Rosenkohl darin 2-3 Minuten dünsten. Würzen, warm stellen.

Tafelspitz aus der Brühe nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

Brühe durchsieben und die Flüssigkeit halbieren. Rotwein zugießen. Bei starker Hitze alles auf ½ l Flüssigkeit einkochen lassen. Zwiebeln pürieren und zur Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Öl erhitzen. Petersilie waschen und trocken tupfen. Abgezupfte Blätter in heißem Öl frittieren und abtropfen lassen.

Restliches Butterschmalz erhitzen und die Nüsse darin hellbraun rösten. Rosenkohl unterheben und erhitzen. Tafelspitz aufschneiden und alles zusammen anrichten.