

Menü für 4 Personen

Tafelspitzsülze an Blattsalaten und Kräutervinaigrette

Tafelspitzsülze:

200 g gegarter Tafelspitz
80 g Karotten
80 g Knollensellerie
80 g Lauch, (das Weiße und Hellgrüne)
700 ml Tafelspitzfond oder Rinderbrühe
Lorbeerblatt
2 Stiele Petersilie
120 ml Kräuteressig
Schnittlauch
Zucker
Pfeffer
Salz
10 Blätter weiße Gelatine

Kräutervinaigrette:

2–3 EL Essig (z.B. Wein-, Sherry- oder Kräuteressig)
¼ TL Dijonsenf
Salz
weißer Pfeffer
3-4 EL Olivenöl
je 5 Petersilien- und Dillstängel
¼ Bund Schnittlauch
je 2 Zweige Majoran und Basilikum
1 Prise Zucker

Garnitur:

Kirschtomaten
frische Kresse
rote Zwiebel in Ringen

Zubereitung:

Karotten und Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Lauch putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne sehr fein würfeln. Zwiebel in Ringe schneiden.

Tafelspitzfond mit Lorbeer, Petersilie, Essig, 2 EL Zucker und 1 ½ EL Salz aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.

Kräuter entfernen. Karotten und Sellerie in den Fond geben und 5 Minuten bissfest garen. Lauch und Schnittlauch zugeben und kurz mit garen.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken, im Fond auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tafelspitz fein würfeln in Sülzenform geben und verteilen. Fond und Gemüse in die Form geben. Abkühlen lassen. Die Sülze mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) abgedeckt kaltstellen.

Kräutervinaigrette:

Essig, Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen so lange kräftig verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat.

Das Olivenöl dazugeben und unterrühren, bis die Vinaigrette eine leicht cremige Konsistenz angenommen hat.

Die Kräuter abbrausen und trockenschleudern. Blättchen fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alle Kräuter unter die Vinaigrette rühren und diese mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Blattsalate wie Kopfsalat, Lollo Rosso, Eichblatt- oder Römersalat - je nach Vorliebe und Verfügbarkeit - waschen und kleinschneiden. Mit der Kräutervinaigrette marinieren.

Die Tafelspitzsülze in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf die eine Hälfte des Tellers legen. Auf der anderen Hälfte die Blattsalate schön locker anrichten und mit Kirschtomaten und der Kresse ausgarnieren. Über die Sülze ein paar rote Zwiebelringe geben. Mit einem Esslöffel ein wenig von der Vinaigrette neben die Sülze ziehen.

Gefüllte Kalbsbrust an Gemüse und Salzkartoffeln (4 Personen)

1 Kalbsbrust ca. 1kg
400 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Staudensellerie, Lauch), geputzt, geschält
Salz
Pfeffer
Kümmel
Kalbsfond

Füllung:

4 alte Semmeln
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
40 g Butter
½ Bund Petersilie, gehackt,
125 ml Milch
3 Eier
Muskat
Pfeffer
Salz

Eine Tasche in die Kalbsbrust schneiden. Semmeln 1 cm groß würfeln. Röstgemüse in Würfel schneiden, auch Zwiebel und Knoblauch.

Beiseite stellen. Zwiebel, Knoblauch in Butter glasig dünsten, mit Petersilie über die Semmeln geben. Milch erwärmen, und Füllung anfeuchten. Eier zugeben, mit Muskat, Pfeffer, Salz, würzen und gut vermengen. Kalbsbrust füllen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel einreiben.

Im Ofen, Brust auf einen Gitterrost setzen. Ein tiefes Blech unter den Gitterrost schieben. Mit ca. 2 cm Kalbsfond aufgießen. Bei 180 Grad 1 Std. im Ofen braten. Gemüse kurz anrösten und zum Kalbsfond zugeben. Bei 180 Grad weitere 1 Std. braten, ständig übergießen. Brust herausnehmen, ruhen lassen. Bratensaft mit dem Gemüse durch ein Sieb passieren, durch Aufkochen reduzieren und bei Bedarf mit Stärke binden.

Salzkartoffeln:

700 g Kartoffeln, geschält
1 gestrichener TL Salz
etwa 400 ml kaltes Wasser

Vor dem Kochen die Kartoffeln mit dem Messer, je nach Größe der Kartoffeln, halbieren oder vierteln. Die Kartoffelstücke in einen möglichst flachen Topf mit gut schließendem Deckel einlegen. Das Salz und das kalte Wasser darüber gießen, den Kochdeckel auflegen. Den Topfinhalt zum Kochen bringen, wenn diese Stufe erreicht ist und der heiße Dampf unter dem Kochdeckel herauskommt, die Temperatur zurückdrehen. Den Kochdeckel dabei aber nicht öffnen, denn die Salzkartoffeln sollten jetzt im Wasserdampf garen. Nach etwa 20 Minuten Kochzeit, sind die Salzkartoffeln, wenn Sie nicht zu groß geschnitten wurden, fertig gekocht.

Gemüse:

Gemüse je nach Vorliebe putzen und in Form schneiden. In siedendem Wasser blanchieren, danach kurz in Butter schwenken und nach Geschmack würzen.

Kalbsbrust in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, das Gemüse und die Salzkartoffeln daneben anrichten und mit Sauce umgießen.

Apfelradeln im Bierteig an Vanilleeis und Sahne**Bierteig:**

400 g Mehl
600 ml Bier
4 Eigelbe
1 TL. Zitronenabrieb
2 Prise Zimt
2 TL. Vanillezucker
80 g Butter flüssig leicht gebräunt
Prise Salz
4 Eiweiße
40 g Zucker

Bierteig:

Mehl, Bier und Eigelbe glatt verrühren, Zitronenschale, Zimt und den Vanillezucker hinzufügen und zuletzt die braune Butter hineinrühren. Das Eiweiß mit dem Salz zu Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee locker unter den Bierteig heben.

Apfelradeln:

8 Äpfel mittelgroß
Zitronensaft
4 EL. Zimt-Zucker
Butterschmalz oder Öl zum ausbacken.

Apfelradeln: Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelscheiben in den Bierteig tauchen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Je zwei Apfelradeln auf Teller mit Zimt-Zucker bestreuen, dann jeweils einen Tupfer Sahne daneben setzen, dazu eine Kugel Vanilleeis. Den Teller schön ausgarnieren mit verschiedenem Obst und Minzblättchen.

Landgasthäuser Alpen

Laufen a.d. Salzach:
Historischer Gasthof Greimel
Stefan Groitl, Rottmayrstr. 2, 83410 Laufen a. d. Salzach
08682 371, info@gasthof-greimel.de
www.gasthof-greimel.de

Küchenchef:
Martin Schilling