Vorspeise zum Weihnachtsmenü 2018: Zarte Kalbsscheiben mit Schwarzwälder Räucherforellencreme

Zart & saftig

Unsere Vorspeisenidee zum Weihnachtsmenü 2018 ist eine heimische Variante des berühmten Vitello tonnato. Allerdings mit heimischem Kalbstafelspitz und Schwarzwälder Räucherforelle, statt Thunfisch. Um das Rezept einfach zu halten habe ich fertige Mayonnaise gekauft. Wer will, kann sie selbst zubereiten. Ein Rezept dazu gibt es in unserer Rezeptdatenbank (Blitzmayonnaise).

Der Hauptgang und das Dessert folgen nächste Woche. Hier unserer Rezeptur für **"Zarte Kalbsscheiben mit Schwarzwälder Räucherforellencreme":**

Zutaten

Für ca. 4 Personen:

- 800 g Kalbstafelspitz
- 100 g Mayonnaise
- 100 g Schwarzwälder Räucherforelle

- 2 EL Sahnemeerrettich
- Abrieb und Saft einer 1/2 Biozitrone
- Etwas Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer
- Kalbsfond zum Verdünnen der Soße
- Nach Belieben: Senf (mit ganzen Körnern) oder hausgemachter Senfkaviar (siehe Rezeptdatenbank), 2 EL Petersilie, Chilischoten

Zubereitung

Den Backofen auf 120°C Umluft vorheizen.
Den Tafelspitz rundherum salzen. Anschließend den Tafelspitz mit 3 EL Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten.
Das Fleisch nun im vorgeheizten Ofen 35 Minuten garen. Dann aus dem Ofen nehmen und in Alufolie einwickeln. 1 Stunde abkühlen lassen.
Die Majonäse mit Meerrettich, Zitronensaft und –abrieb verrühren.
Die Schwarzwälder Räucherforelle in einem Mixer zerkleinern und danach die Mayonnaise-Mischung hinzugeben. Kurz mixen. So viel Kalbsfond hinzugeben, bis die Konsistenz leicht flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Kalbfleisch aus der Alufolie wickeln und in dünne Scheiben schneiden.
Nun das Fleisch auf einem Teller anrichten und mit der Forellencreme beträufeln. Mit Petersilie, Chiliröllchen und grobem Senf garnieren.

Tipp: Dazu schmeckt Bauernbrot.