



Kalbstafelspitz auf Zuckerschoten-Salat

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	Kalbstafelspitz	1	weiße Zwiebel
2	Rosmarinzweige	400 g	Zuckerschoten
2 EL	heller Weißweinessig	2 EL	Mandeln
8 EL	Sonnenblumenöl	2 TL	Zitronensaft
2 TL	Dijonsenf	1 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

1. Tafelspitz mit Fettdeckel von allen Seiten kräftig anbraten. Im Ofen bei 100°C Umluft auf 54 – 56°C Kerntemperatur garen.
2. Mit Alufolie einpacken und mindestens 20 Minuten ruhen lassen.
3. Zuckerschoten mit Olivenöl, Essig und Rosmarin sowie weißer Zwiebel mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Aus Sonnenblumenöl, Dijonsenf und Zitronensaft eine Emulsion herstellen.
5. Tafelspitz tranchieren und auf dem Salat anrichten, mit Dijon-Dressing benetzen und mit gehackten Mandeln garnieren.