waskochen.ch

Kalbstafelspitz mit Safrangemüse

von Werner Tobler, aus dem Buch «Cuisinier»

Zutaten für 6 Personen:

1-2 Kalbshuftdeckel (1,8 kg)
2 L Geflügelfond
1 Flasche Weisswein
2 Zwiebeln, geschält und geviertelt
6 Knoblauchzehen, geschält
1 Lorbeerblatt
1 TL Safranpulver
1 Chllieschote, ganz
Salz
20 Safranfäden

2 Karotten
2 Pfälzerrüben (gelbe Karotten)
200g Stangensellerie
Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
500 g Kartoffeln (Charlotte), geschält

Zubereitung:

1. Geflügelfond und Weisswein aufkochen, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze bis und mit Salz beigeben. Das Fleisch in den Fond legen, einmal aufkochen und dann bei kleinster Hitze zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen, bis es gar ist.

2. Aus dem Fond nehmen und warm stellen.

3. Die Safranfäden als zusätzlichen Geschmacks- und Farbakzent zum Fond geben.

4. Die Gemüse schälen und in gefällige Stücke schneiden. In den Safranfond geben und kurz weich köcheln, sie sollten noch leicht Biss haben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschemcken. Die Kartoffeln ebenfalls im Safranfond weich kochen. Alles wieder erwärmen und servieren.

Tipp:
Das Original wird mit Rindfleisch zubereitet.