



Kalbstafelspitz mit Hollandaise und Walnuss-Rotkohl



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 598 kcal/2508 kJ
Eiweiß: 57,7 g Fett: 32,1 g
Kohlenhydrate: 18

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 30 Minuten

Zubereitung:

1. Kalbstafelspitz im Kalbsfond gut 1 Stunde leise köcheln lassen, dabei einmal wenden.
2. Für den Rotkohl Zwiebel pellen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Vanilleschote aufschneiden und zusammen mit den Sternanis und den Cranberries zufügen und kurz anschwitzen. Rotkohl zugeben und zugedeckt 30 Minuten garen. Walnüsse halbieren und anrösten. Rotkohl mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Vanilleschote entfernen.
3. Kalbstafelspitz aus dem Fond nehmen und warm stellen. Eigelb in einer Schüssel mit Kalbsfond (75 ml) und Weinapéritif verrühren. Auf ein heißes Wasserbad stellen und aufschlagen. Nach und nach Crème légère unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Butter in kleinen Stückchen zum Binden unterschlagen. Die Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Walnüsse unter den Rotkohl mischen. Kalbstafelspitz aufschneiden und zusammen mit der Hollandaise und dem Rotkohl servieren.

Dazu passen Klößchen.

Zutaten für 4 Portionen :

- 1 kg Kalbstafelspitz (beim Schlachter bestellen)
- 400 ml Kalbsfond (aus dem Glas)

Für den Rotkohl:

- 1 Zwiebel
- 1 TL Öl
- 1 Vanilleschote
- 4 Sternanis
- 100 g getrocknete Cranberries
- 1 Glas Rotkohl (700 g)
- 50 g kalifornische Walnüsse

Für die Hollandaise:

- 2 Eigelb
- 75 ml Kalbsfond (vom Fleisch)
- 3 - 4 EL Weinapéritif (z.B. Noilly Prat)
- 3 EL Crème légère (15% Fett)
- 50 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer
- einige Spritzer Zitronensaft