



REZEPTVORSCHLAG

KALBSTAFELSPITZ VOM GRILL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Für das Tafelspitz:

- 1 Kalbstafelspitz ca. 850gr.
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- gutes Olivenöl, ca. 200ml
- Meersalz aus Kroatien
- Tasmanischer Bergpfeffer

Für die Sauce Tatare:

- 300 gr. Joghurt 3,5%
- 200 gr. Creme Fraiche
- 80 gr. frische Mayonnaise
- 75 gr. Dijon Senf
- 1 Handvoll Kapern gehackt
- 1 Handvoll Gewürzgurken gehackt
- 3 Eier wachsw weich gekocht
- etwas Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Schuss Olivenöl
- ½ Bund gehackte Petersilie
- 1 große Prise Piment de Eslette
- 1 Schuss Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Den Grill fürs indirekte grillen vorbereiten. Das Tafelspitz waschen, trockentupfen und von Sehnen befreien. Die obige Fettschicht aber drauflassen. Das Fleisch mit etwas Olivenöl einreiben.
 2. Das Tafelspitz DIREKT über der Kohle von allen Seiten auf voller Temperatur anbräunen. Danach vom Grill nehmen und mit Alufolien einwickeln und beiseite stellen.
 3. Den Grill auf ca. 70-80 Grad Niedergartemperatur herunterkühlen.
 4. Wenn der Grill abgekühlt ist, das Fleisch mit Meersalz und gestoßenem Bergpfeffer großzügig einreiben, mit den Kräutern bedecken und auf den Grill legen
 5. Dann das Fleisch mit dem Pinsel mit einer Marinade aus gehacktem Knoblauch, Ingwer und Olivenöl beträufeln. Dies während der Garzeit 2-3 mal wiederholen.
 6. Ca. 2 -2,5 Stunden indirekt grillen bis die Kerntemperatur bei ca. 60 Grad liegt (medium). Dann das Fleisch von den Kräutern befreien und in Alufolie wickeln und noch mal 5-10 Minuten ruhen lassen. Dann kann es entgegen der Faser aufgeschnitten werden.
 7. Für die Sauce Tatare, die verschiedenen Zutaten mit dem Löffel in einer Schüssel gut verrühren, zum Schluss die gehackten (abgekühlten!) Eier hinzufügen und noch mal abschmecken.
-