

TAFELSPITZ, SPARGEL, KARTOFFEL-APFELPÜREE MEERRETTISCHSCHAUM



ZUTATEN

Meerrettichschaum:

2	EL	Kokosfett
1	St.	Schalotte, gewürfelt
½	St.	Knoblauchzehe, gewürfelt
1	TL	Puderzucker
50	ml	Weißwein, trocken
50	ml	Gemüsebrühe
80	ml	Sahne 32%
1	Prise	Meersalz, Meerrettich, frisch gerieben

Apfel Kartoffelpüree:

1	St.	Schalotte fein gewürfelt
1	EL	Kokosfett
50	g	Basic Textur
50	ml	Apfelsaft
50	ml	Gemüsebrühe
250	g	Kartoffeln, geschält, in Salzwasser gekocht
50	ml	Vollmilch
3	EL	Butter
2	EL	Meerrettich

Tafelspitz:

300	g	Kalb Tafelspitz, pariert
50	g	frische Kräuter, gehackt
20	g	Kokosfett
1	EL	Meersalz, frischer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Schalotten, Knoblauch, Kokosfett mit Puderzucker anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe und Sahne dazugeben und aufkochen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken. Den Meerrettich reiben und unter die Sauce rühren.
2. Den Spargel in gleich große Stücke schneiden mit etwas Olivenöl beträufeln und Meersalz darüber geben und im Airfryer für 5-6 Min. bei 160° C ausbacken.
3. Die Äpfel mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb, dem Balsamico und dem Thymianöl vermengen. Anschließend den Spargel darunter mischen und abschmecken.
4. Schalotten im Kokosfett anschwitzen mit Apfelsaft und Gemüsebrühe ablöschen, einkochen und die Basic Textur einrühren.
5. Die Kartoffeln stampfen und mit der Milch und der Butter zu einem Püree verarbeiten. Zum Anrichten das Kartoffel Püree und das Apfelgelee schichtweise anrichten.
6. Die Kräuter zerkleinern, mit dem Kokosfett, dem Salz und dem Pfeffer vermengen
7. Den Tafelspitz mit den Gewürzen gut einmassieren und in eine großes Blatt Backpapier einpacken, wie ein Paket.
8. Den Airfryer auf 110°C vorheizen und den Tafelspitz darin ca. 30 Min. garen.

Die Garzeit ist abhängig von der Größe des Fleischstücks. Je größer das Stück desto länger die Garzeit.