

✱ *Wegen der Corona-Krise müssen wir aktuell auf einiges verzichten, z.B. auf einen Besuch im Lieblingsrestaurant. Das gilt aber nicht für den Genuss! Mit unseren Geheimtipps von Chef de Cuisine, Michael Huber, schicken wir Ihnen den Genuss nach Hause.*

Rezept-Empfehlungen für einen genussvollen Tag daheim:

KALBS TAFELSPITZ & Wurzelgemüse

Für den Tafelspitz

- 400 g *Kalbs-Tafelspitz, pariert, jedoch mit Fettdeckel*
- Salz*
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle*
- 1 EL *Olivenöl*
- 1 EL *Rapsöl*

Für das Wurzelgemüse

- 50 g *Stifte von roter und gelber Karotte*
- 30 g *Stifte von Staudensellerie*
- Salz*
- 20 g *Stifte von weißem Rettich*
- 2 *Radieschen, in feine Scheiben geschnitten*

Für das Dressing

- 10 ml *Apelessig*
- 1 TL *Senf*
- Salz*
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle*
- 10 ml *Haselnussöl*
- 10 ml *Rapsöl*

Außerdem

- 1 EL *Meerrettich, in lange Streifen geraspelt*
- Kerbel*

Zubereitung

Den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einstreichen. In einen Vakuumbbeutel geben, verschweißen und im 60 Grad heißen Wasserbad in 1½ Stunden garen; herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und im heißen Rapsöl rundherum knusprig braten. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Für das Wurzelgemüse die Karotten- und Selleriestifte in Salzwasser blanchieren; abschrecken, abtropfen lassen und mit Rettichstiften und Radieschenscheiben mischen.

Für das Dressing Apelessig mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Öle unter Rühren einlaufen lassen und das Gemüse darin wenden.

Die Fleischscheiben aufrollen, dicht nebeneinander auf die Teller setzen und mit Gemüse füllen. Mit Meerrettichstreifen belegen und mit Kerbel garnieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung und einen guten Appetit!

Ihr Michael Huber mit seinem Team

RESTAURANT HUBER

Newtonstraße 13
81679 München-Bogenhausen
Tel.: +49 (0) 89.98 51 52
huber-restaurant.de



RESTAURANT ✱ HUBER