

Tafelspitz sous vide mit Salbei und Nussbutter

Zutaten für 4 Portionen:

2 dicke Steaks vom Tafelspitz
à 400 g vom AMA-Gütesiegel
Kalb rosé Austria
50 g Butter
2 Salbeizweige
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Da die fertig zubereiteten Steaks quer zur Faser in Tranchen geschnitten werden, ist es in diesem Fall besser, die 4-5 Zentimeter dicken Scheiben vor dem Vakuumieren längs zur Faser vom Tafelspitz zu schneiden. Was der speziellen Faserrichtung dieses Teilstücks übrigens ohnehin sehr entgegenkommt, das allzu gerne falsch tranchiert wird. Diese dicken Steaks kommen dann einzeln in einen Vakuumbbeutel – jeweils mit einem Salbeizweig.

Die Butter wird mit einer kräftigen Prise Salz zu Nussbutter karamellisiert und dann unbedingt überkühlt, bevor man sie zu den Steaks in den Vakuumbbeutel gießt. Im Wasserbad bei 56°C etwa 3,5 Stunden garen und dann im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung aufheben.

Zur Finalisierung werden die Steaks aus dem Beutel genommen und auf der Grillplatte in der Nussbutter flott fertig gebraten – erst auf der Fettseite, dann rundum. Dabei sollte das Fleisch außen knusprig und innen warm, jedoch seine Garstufe möglichst wenig verändert werden. Deshalb kann das Steak dann auch gleich ohne Rastphase tranchiert und serviert werden – denn es kann kein Saftverlust auftreten. Der Pfeffer kommt frisch und grob gemahlen auf das Fleisch.

Als Beilage haben wir hier einen Salat aus Jungspinat, Orangenfilets, Chilis und gerösteten Cashews mit einer Marinade aus Sweet-Chili-Sauce und Orangensaft angerichtet.

Der Tafelspitz vom Kalb rosé ist nicht nur eine Idealbesetzung für den Schmortopf, sondern auch ein Geheimtipp für Steaks. Etwa als brasilianische „Picanha“ auf einem Spieß über Holzkohle oder als Roastbeef im Ofen.

Sein kurzfaseriges, mageres Fleisch eignet sich aber auch besonders für die Garung „sous vide“. Damit können Steaks mit einer sehr gleichmäßigen Garstufe vorbereitet und portionsweise „à la minute“ in der Pfanne finalisiert werden.

KALB rosé
AUSTRIA