

Klostertaler Kalbstafelspitz im Heusud mit Kartoffel- Liebstöckl-Lasagne

Rezept von Küchenchef Herwig Pacher von der Traube in Braz im Klostertal/Vorarlberg.



Zubereitung

Den Kalbstafelspitz in Wasser leicht köcheln lassen. Das Heu in einem Sieb oder eingebunden in einem Kaffeefilter so lange mitköcheln lassen, bis der gewünschte Heugeschmack erzielt ist und anschließend wieder entfernen. Das Fleisch für etwa 1,5 bis zwei Stunden weich kochen. Nach der Hälfte der Kochzeit das Wurzelwerk und die Gewürze dazugeben.

Die geschälten Kohlrabi in ca. 5 x 5 Millimeter dünne Streifen schneiden und in Salzwasser kernig kochen. Die Schalen anschließend im Fond kurz mitkochen, danach abseihen und den Fond beiseite stellen.

Die geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen und das Mehl unterrühren.

Mit Kohlrabifond, Rahm und Petersilie aufkochen, etwas Zitronensaft oder Weißwein zum Verfeinern dazugeben. Die Kohlrabistreifen einlegen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lasagne Kartoffeln schälen, davon 16 dünne Scheiben schneiden und trocken auflegen. Sofort goldgelb frittieren, auf ein Küchentrepp legen und leicht salzen. Die restlichen Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abseihen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Kalbstafelspitz (ca. 800 g)
- 2 - 3 l Wasser
- 150 g Karotten
- ½ Stange Lauch
- 150 g Sellerie
- 2 Zwiebeln halbiert und braun gebraten
- etwas Bergwiesenheu
- Lorbeerblatt, Pfefferkörner
- Wacholderbeeren
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Muskatblüte

Kohlrabigemüse

- 600 g geschälte Kohlrabi
- ½ Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 EL glattes Mehl
- gehackte Petersilie
- 250 ml Kohlrabifond
- 125 ml Rahm
- Zitronensaft oder Weißwein zum Verfeinern

Mit heißer Milch, Salz, Muskatnuss, gekochtem Liebstockel und Butterwürfeln glatt rühren. Die Lasagne wird schichtweise am Teller angerichtet.

Kartoffel-Liebstockel-Lasagne

- 700 g große Kartoffeln
- gekochtes Liebstockel
- 100 g Butter
- ca. 125 ml heiße Milch
- Salz, Muskatnuss