

Bayerisches Vitello Forello mit Sauerrahm-Sauce & Kapernäpfel



Zutaten (für 4 Personen)

800 g Kalbstafelspitz
1 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauerrahm-Sauce:

200 g Sauerrahm
200 g Mayonnaise
50 ml Gemüsebrühe
120 g Räucherforellenfilet
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Zitronensaft

Für die Kapernäpfel:

1 kleines Glas Kapernäpfel
50 g Mehl, 50 g Stärke
150 g kaltes Wasser
500 ml Raps- oder Pflanzenöl

Außerdem: 200 g weiche Butter, Fleur de Sel, Bauernbrot, 1 Bund Schnittlauch, Zitronenspalten



Zubereitungszeit
1 h 10 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Fleisch würzen und in Butterschmalz rundherum anbraten.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C (Ober- und Unterhitze auf Gitterrost mit Tropfschale) auf der mittleren Schiene ca. 60 Min. garen. Die Kerntemperatur sollte 52 Grad betragen. Am besten mit einem Bratenthermometer kontrollieren. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. **Für die Sauce:** Alle Zutaten im Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen und mit Salz würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
4. **Kapernäpfel:** Mehl, Stärke, kaltes Wasser und etwas Salz verrühren. Pflanzenöl auf 180 °C erhitzen. Kapernäpfel gut trocken tupfen, durch den Teig ziehen und 1-2 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Fleisch dünn geschnitten auf Teller verteilen. Mit der Sauce übergießen und mit Schnittlauchröllchen und Zitronenspalten garnieren. Dazu Kapernäpfel und Bauernbrot mit Butter reichen.