



## Kalbtafelspitz in Dirndlsauce mit Spinatgnocchi & Muskatkürbis

### Zutaten Kalbtafelspitz:

Kalbtafelspitz (ca. 100 g/Person)  
Wurzelgemüse  
Salz  
Pfeffer

### Zutaten Spinatgnocchi:

500 g mehligte Erdäpfel  
100 g Erdäpfelstärke  
25 g Grieß  
25 g flüssige Butter  
1 Eidotter  
50 g passierter Spinat  
Salz  
Muskat  
Butter zum Anschwenken

### Zutaten Muskatkürbis:

Muskatkürbis  
Leinöl  
Salz  
Pfeffer  
Thymian  
Knoblauch

### Zubereitung Kalbtafelspitz:

Den Kalbtafelspitz mit Salz und Pfeffer gut würzen. Anschließend zusammen mit Wurzelgemüse scharf anbraten und bei 110 °C Ober- und Unterhitze im Ofen auf 56 °C Kerntemperatur garen. Für die perfekte Sauce den entstehenden Natursaft mit Dirndlpuüre verfeinern.

Tipp des Chefkochs: Das Fleisch anschließend ca. 20 min. (in Alufolie) rasten lassen, damit es sich entspannen kann und sich der Fleischsaft bindet. Dann in Scheiben aufschneiden und frisch genießen.

### Zubereitung Spinatgnocchi:

Erdäpfel schälen, kochen bis sie weich sind und dann passieren. Zusammen mit den anderen Zutaten einen Teig kneten, kleine Gnocchi formen und in kochendes Salzwasser geben bis sie aufsteigen. Gnocchi abtropfen lassen, in Butter anschwenken und zum Tafelspitz servieren.

### Zubereitung Muskatkürbis:

Muskatkürbis in Würfel schneiden und in Leinöl anbraten. Würzen mit Salz, Pfeffer, Thymian und gequetschten Knoblauch.

Kalbtafelspitz mit Spinatgnocchi und Muskatkürbis auf einem Teller anrichten. Mit Dirndlsauce verfeinern. Als Garnitur empfehlen wir eingelegte Dirndl, schwarze Nüsse und Thymian.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen Küchenchef Wolfgang Draxler!*