

## **GEGRILLTER TAFELSPITZ VOM KALB-ROSÉ MIT ERDÄPFELSOUFFLÉ VOM GRILL UND PARADEISER AN DER RISPE**

### **ZUTATEN:**

1 Tafelspitz Kalb rosé ca. 1 kg  
Pfeffer und Salz aus der Mühle  
1 EL Olivenöl  
500 g gekochte, gepresste Erdäpfel (mehlig)  
150 g flüssige Butter  
4 Eidotter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 EL Erdäpfelstärke  
4 Porzellanschüsseln ca. 6 cm Durchmesser, leicht gebuttert

### **ZUBEREITUNG:**

Die passierten Erdäpfel mit Salz, Pfeffer, Muskat, Butter, Eidotter zusammenrühren, in einen Spritzsack füllen und die Porzellan Schüsseln mit der Masse  $\frac{3}{4}$  voll füllen.

Den Grill auf 220° vorheizen, bürsten und mit Zwiebel abreiben (das heißt mit einer halben Zwiebel, aufgesteckt auf eine Grillgabel, über den Grillrost gehen, bzw. "abreiben").

Die Sehne auf der Innenseite des Tafelspitzes herunter schneiden, das Fett "über -kreuz" leicht einschneiden, beidseitig salzen und anschließend am heißen Grillrost pro Seite ca. 2 min. angrillen.

Anschließend mit dem Fett nach unten liegend, die andere Seite mit Olivenöl und Pfeffer bestreuen und einen Kerntemperatur-Fühler setzen. Das Erdäpfelsoufflé indirekt daneben stellen, den Deckel schließen und bei ca. 200° 20 min. indirekt grillen, bis eine Kerntemperatur von 54-56° entsteht.

Am Seiten-Brenner, sprich "Sizzle-Zone", Paradeiser an der Rispe, Salz, Pfeffer, brauner Zucker, Olivenöl, in der Pfanne anbraten, in den Grill stellen und alles zusammen bei der gewünschten Kerntemperatur herausnehmen und anrichten.

### **GRILLTIPP:**

Man kann den Kalbstafelspitz auf einem Salzstein angrillen, dann mit Pfeffer und Olivenöl auf der Innenseite marinieren und auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen. Mit einer Sauce Ihrer Wahl fein ausgarnieren.