

# BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE **39** Kalbs-Tafelspitz  
mit Pancetta-Kartoffeln





Vorsichtig höhlt Cornelia Poletto die Kartoffeln aus



Mit Füllung werden sie paniert und ausgebacken

## Kalbs-Tafelspitz mit Pancetta-Kartoffeln

**Schwierigkeitsgrad:** für Geübte  
**Zubereitungszeit:** 5–6 Stunden

### Zutaten (für 4 Portionen):

1 kg Milchkalbs-Tafelspitz, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 1 Rosmarin-zweig, 3–4 Thymianzweige. **Für das Gemüse:** 2 EL Zucker, 1 EL milder Weißweinessig, 150 ml Moscato (ital. Süßwein), 2 EL Butter, 600 g junges Gemüse (z. B. Kohlrabi, Erbsen, Romanesco), Salz, ca. 10 Basilikumblättchen, Pfeffer. **Für die Pancetta-Kartoffeln:** 12 kleine festkochende Kartoffeln (à ca. 50 g), grobes Meersalz, 1 TL Kümmel, 50 g Pancetta (ital. Bauchspeck, fein gewürfelt), 2 Schalotten (fein gewürfelt), 1 EL Olivenöl, 1 EL Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer, Pflanzenöl zum Frittieren, ca. 80 g Mehl, 4 Eier, ca. 120 g Paniermehl.

- Ofen auf 80 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern, in 2 EL heißem Öl in einer ofenfesten Pfanne von allen Seiten anbraten. Mit restlichen 2 EL Öl übergießen. Mit Kräutern umlegen. Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten 5–6 Stunden garen. Ab und zu mit Bratfett beträufeln.
- Für das Gemüse Zucker karamellisieren, mit Essig und Wein ablöschen, Butter zugeben. Um die Hälfte einkochen lassen. Beiseitestellen. Gemüse waschen, putzen. Je nach Sorte zerkleinern. Getrennt in kochendem gesalzenem Wasser bissfest garen, herausheben. Abschrecken, abtropfen lassen.
- Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser abbürsten. In gesalzenem Wasser mit Kümmel 15–20 Minuten garen. Abgießen, abschrecken. Längs halbieren und mit einem Kugelausstecher aushöhlen (ringsherum einen 0,5–1 cm breiten Rand stehen lassen). Das herausgenommene Innere der Kartoffeln fein zerdrücken. Speck und Schalotten im heißen Öl anbraten, dazugeben. Schnittlauch zufügen, alles mischen und kräftig abschmecken. In die ausgehöhlten Kartoffeln füllen, Kartoffelhälften jeweils wieder zusammensetzen.
- Frittierfett in Topf oder Fritteuse auf ca. 170 Grad erhitzen. Kartoffeln in Mehl, verschlagenen Eiern und Paniermehl wenden. Nochmals in Ei und Paniermehl wenden. Im heißen Fett 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Im Backofen warm halten.
- Für das Gemüse Basilikum zum Moscato-Sud geben, im Mixer fein pürieren, durchsieben. Gemüse darin erhitzen, abschmecken. Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden. Alles anrichten.

### Pro Portion:

ca. 1000 kcal, 73 g Eiweiß, 38 g Fett, 71 g Kohlenhydrate

- \* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter [www.fuer-sie.de](http://www.fuer-sie.de) können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



### Polettos Wein-Tipp

Zum feinen Tafelspitz wählt Sommelier Remigio Poletto einen französischen Weißwein von der Loire: „Der Meursault 2006 von der Domaine Coche-Bizouard ist ein mineralischer Chardonnay mit kräftigem Abgang und feiner Zitrusnote.“ Zu bestellen ist dieser Wein für 29,90 Euro die Flasche über [www.vinsurvin.de](http://www.vinsurvin.de).