

# Fränkisches Hochzeitsessen

(4 Personen)



## Kalb Tafelspitz rosa gegart

### Zutaten

800 g	Kalb Tafelspitz, roh frisch
5 ml	Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die untere Seite vom Tafelspitz parieren. Danach anbraten und im Ofen bei 65°C (Kerntemperatur 58 °C) garen.

## Apfel-Meerrettich-Bechamel

### Zutaten

20 g	Mehl Weizen Typ 405
470 ml	Milch 1,5%
10 g	Zwiebeln, gewürfelt
20 g	Butter
160 ml	Apfelsaft
35 ml	Meerrettich
	Salz, Pfeffer
Spritzer	Zitronensaft

### Zubereitung

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit Milch auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Sauce aufkochen lassen und weiterkochen, bis diese vollständig gebunden ist. Der Mehlgeschmack darf nicht mehr vorhanden sein. Erst danach den Apfelsaft hinzugeben.

## **Brösel Butter Glace**

### **Zutaten**

35 g Butter  
15 g Paniermehl  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Butter schmelzen, das Paniermehl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

## **Nudel Pappardelle**

### **Zutaten**

200 g Pappardelle trocken

### **Zubereitung**

Die Nudeln werden in Salzwasser al dente gekocht.

## **Anrichten**

80 g Preiselbeermarmelade  
4 g Petersilie, glatt

Die gekochten Nudeln kurz vor dem Servieren mit der Brösel Butter mischen. Preiselbeeren in eine Dipschale geben und die Petersilie für die Dekoration auf das mit Sauce überzogene Fleisch geben.