

Gegrillter Kalbstafelspitz mit grünem Spargel und Rotweinschalotten



Gasgrill: Grilltemperatur ca. 200 °C

1 Kalbstafelspitz im Ganzen (ca. 1,20 – 1,40 kg)
Salz & Pfeffer

Grüner Spargel:

1 Bund grüner Spargel
Kräutergewürz Johanna Maier
etwas Pfeffer

Rotweinschalotten:

3 Schalotten, geschält und in grobe Streifen
geschnitten
2 EL Rohrzucker
1 TL Butter
2 EL Aceto Balsamico Glace
300 ml Rotwein

Zubereitung:

Den Grill auf ca. 200 °C vorheizen.

Die Schalotten schälen und der Länge nach in Streifen schneiden. Den Rohrzucker in einer Gusseisenpfanne schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend die geschnittenen Schalotten hinzugeben, mit dem karamellisierten Zucker verrühren und mit Rotwein ablöschen. Die

Rotweinschalotten nun rund 20 Minuten über mittlerer Hitze um ca. 2/3 reduzieren.

Den Kalbstafelspitz im Ganzen von beiden Seiten auf direkter Hitze und bei geschlossenem Deckel ca. 3 – 4 Minuten je Seite anbraten. Danach das Fleisch vom Grill nehmen und mit der Faser in ca. 5 cm breite Scheiben schneiden. Die somit entstandenen Steaks nochmals von beiden Seiten auf direkter Hitze anbraten (ca. 1 ½ - 2 Minuten je Seite) und anschließend bei indirekter Hitze weitere ca. 3 – 4 Minuten am Grill ruhen lassen.

Den Spargel für ca. 1 – 2 Minuten kurz grillen. Vor dem Servieren die Rotweinschalotten mit Balsamico Glace verfeinern und für den Glanz ein bisschen Butter einrühren.

Die Steaks vom Grill nehmen und gegen die Faser in feine Scheiben schneiden. Anschließend auf dem gegrillten grünen Spargel anrichten und mit den Rotweinschalotten garnieren. Zu guter Letzt das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Kräutergewürz über den Spargel streuen.

