



# ERBSEN- GUACAMOLE MIT KALBSTAFEL- SPITZ-SCHINKEN & OSTERBROT

KLEINE MAHLZEIT · OSTERJAUSE

Es könnte durchaus sein, dass die Erbsen-Guacamole dem Osterschinken die Schau stiehlt. Das traditionelle, flaumig-weiche, zart süße Osterbrot passt zu beidem.

## ZUTATEN

für 4 Personen

**1 Kalbstafelspitz**  
(ca. 400 g)  
**20 g Salz**  
**2 EL neutrales Sonnenblumenöl**  
**1 EL Dijonsenf**  
**schwarzer Pfeffer**

**Osterbrot:**  
**150 ml Milch**  
**35 g Schweineschmalz**  
**21 g frische Germ**  
(½ Würfel)  
**350 g glattes Weizenmehl**  
Type 700 plus Mehl  
zum Arbeiten  
**35 g Staubzucker**

**7 g Salz**  
**1 Ei zum Bestreichen**  
**evtl. Mohn, Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne zum Bestreuen**  
**Erbsen-Guacamole:**  
**250 g TK-Erbsen**  
**1 TL Natron**

**Salz**  
**50 ml Olivenöl plus Öl zum Anrichten**  
**50 g frischer Koriander**  
**50 ml Gemüsesuppe oder Wasser**  
**Cayennepfeffer**  
**2 unbehandelte Limetten**

1. Für den Kalbstafelspitz-Schinken Tafelspitz salzen und 12 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Für das Osterbrot Milch und Schmalz leicht erwärmen (ca. 35 °C), Germ darin auflösen. Mit dem Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, Staubzucker und Salz dazugeben. Mit dem Knethaken 4–5 Minuten langsam kneten, bis der Teig Blasen wirft. In der Schüssel mit einem Geschirrtuch zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen ca. verdoppelt hat.
3. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
4. Teig noch einmal durchkneten und zu einer schönen Kugel formen. In einer leicht bemehlten Form (mehlierte Schüssel) noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen, mit gut verquirltem Ei bestreichen und mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden oder mit einem runden Ausstecher einstechen. Je nach Geschmack kann man das Osterbrot pro Raute/Kreis mit anderen Körndln bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten schön goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, Temperatur auf 90 °C Umluft herunterschalten.
6. Während das Brot bäckt, für die Guacamole Erbsen in kochendem Wasser mit 1 TL Natron und Salz

7–8 Minuten sehr weich kochen, abseihen und abschrecken. Ein paar Erbsen beiseitegeben. Restliche Erbsen in einem Standmixer mit Olivenöl, Großteil des geschnittenen Korianders und Fond zu einer glatten Creme/Paste mixen. Mit Cayennepfeffer, Limettenabrieb und -saft kräftig würzen und abschmecken, mit ganzen Erbsen, Olivenöl und Koriander anrichten. Herausstellen lassen.

7. Tafelspitz in einer Pfanne mit Öl rundherum rasch schön braun braten, auf ein Blech geben. Mit Senf einreiben, mit Pfeffer würzen. Im 90 °C Umluft warmen Ofen ca. 25 Minuten auf eine Kerntemperatur von 56 °C braten. Herausnehmen, 10–20 Minuten rasten lassen, dann aufschneiden oder in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 2–3 Stunden durchkühlen.

8. Guacamole mit Brot und Schinken servieren.

## TIPP

Im Ganzen hält der Schinken im Kühlschrank 4–5 Tage, Guacamole gut verschlossen ebenso.

## GETRÄNK

knackiger Grüner Veltliner