

Tafelspitz mit Rösti, Cremespinat und dreierlei Saucen

Zubereitungszeit:

ca. 3 Std.

Zutaten für 4 Personen

3 kg Tafelspitz und Schulterscherzel
2 Zwiebeln mit brauner Schale
1 Tomate
250 g Wurzelwerk, geschält
(Karotten, Knollensellerie,
Petersilienwurzel zu gleichen Teilen)
½ Stange Lauch
1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
3 TL Pimentkörner
Suppenpulver, nach Bedarf
Salz

Apfelkren

300g Äpfel
2 – 3 EL Zitronensaft
15g Kren
1 EL Zucker
Salz
1 EL neutrales Öl

Semmelkren

2 Semmel
125 ml Suppe
50 ml Sahne
½ TL Butter 15 g Meerrettich
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Rösti

1 kg Kartoffeln festkochend
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Butter oder Öl

weiter auf Seite 2

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Fleisch einlegen (muss bedeckt sein). Bei geringer Hitze mehr ziehen als kochen lassen, ca. 3 Stunden, bis das Fleisch weich ist.

1 Zwiebel schälen und vierteln, Tomate entstrunken und vierteln. 1 Zwiebel ungeschält halbieren und die Schnittfläche in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fettzugabe dunkel bräunen. Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel putzen und schälen. Den Lauch putzen, waschen, und Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Pimentkörner mit dem Gemüse in die Suppe geben. 2 Karotten evtl. wenn sie weich gekocht sind aus der Suppe nehmen, würfeln und als Suppeneinlage beiseite stellen.

Das weich gekochte Fleisch aus der Brühe heben. Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen. Die Brühe durch ein feines, mit einem Tuch ausgelegtes Sieb abgießen.

Apfelkren

300 g geschälte Äpfel fein reiben (es soll kein Mus entstehen) und sofort mit dem Zitronensaft vermengen. 15 g gerissenen Kren, 1 KL Zucker, etwas Salz und 1 EL Öl einrühren.

Semmelkren

Die Semmeln in Würfel schneiden und in einen Topf geben. Die heiße Suppe hinzugießen und aufkochen lassen. Das Schlagobers, den Kren und die Butter hinzugeben und kräftig umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

weiter auf Seite 2

Schnittlauchsauce

100g Weißbrot
 200 ml Milch
 2 Eigelb roh
 2 Eigelb gekocht
 400 ml Rapsöl
 Salz
 Pfeffer
 1 TL Estragon Senf
 Essig
 4 EL Schnittlauch frisch gehackt

Cremespinat

1,2 kg Blattspinat
 1 Zwiebel
 2 EL Butter
 250 ml Suppe
 2 EL Mehl
 1 Stk. Knoblauchzehe
 1 Msp. Muskatnuss
 2 EL Schlagobers
 Salz
 Pfeffer
 1 EL Butter eiskalt

**Schnittlauchsauce**

Für die Schnittlauchsauce müssen alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Das entrindete Weißbrot in der Milch einweichen. Das Brot gut ausdrücken und in eine Schüssel mit hohem Rand geben. Die rohen und gekochten Eidotter hinzugeben. Salz, Pfeffer und Senf hinzugeben und mit dem Pürierstab gut mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Unter ständigem Mixen das Rapsöl sehr langsam einfließen lassen und so eine gebundene Creme entstehen lassen (analog einer klassischen Mayonnaise). Wenn die Creme fertig ist, vorsichtig mit Essig abschmecken und gegebenenfalls mit Wasser dünner machen. Den fein geschnittenen Schnittlauch erst vor dem Servieren hinzugeben. Kalt servieren.

Cremespinat

Spinat putzen und einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abspülen. Den kalten Blattspinat passieren oder mit dem Stabmixer fein pürieren. In einem Topf die fein geschnittenen Zwiebel in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Das Mehl hinzufügen und gut umrühren. Die Suppe unter ständigem Rühren beifügen und darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den passierten Spinat hinzufügen und aufkochen lassen. Das Schlagobers und die sehr fein gehackte Knoblauchzehe dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskatnuss abschmecken und mit kalter Butter montieren. Den Spinat nicht warmhalten, sondern frisch servieren.

Rösti

Kartoffeln in der Schale nicht ganz weich kochen, ca. 15 Minuten. Abkühlen lassen, schälen und reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Aus den Kartoffeln Fladen formen und im Fett etwa 5 Minuten von jeder Seite knusprig braten. Während des Bratens je nach Bedarf mit Butterflöckchen belegen.

Weinempfehlung:

Spizöla Grüner Veltliner

Kochabend:

16. Jan, 2019 / Harry