ichkoche.at
aus liebe zum kochen

Tafelspitz mit Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

Zubereitung:

1. Die Schalen vom Wurzelgemüse in einem großen Topf mit kaltem Wasser auf den Herd stellen. Lorbeerblätter, Pfeffer und Wacholderbeeren sowie den Zwiebel dazugeben und aufkochen lassen.
2. Das gewaschene Fleisch in die kochende Suppe legen und langsam aufkochen lassen. Danach die Hitze reduzieren und knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 Stunden garen. Aufsteigendes Eiweiß (Schaum) mit einem Schöpfer entfernen.
3. Das geschälte Wurzelgemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Salzwasser extra weichkochen (die Kochflüssigkeit zum Fleisch leeren!).
4. Für die **Rösti** die Erdäpfeln grob reiben. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. In einer erhitzten Pfanne mit etwas Öl zuerst die Erdäpfeln verteilen, die Zwiebel und den Knoblauch sowie die Gewürze darauf verteilen. Ohne zu Rühren auf einer Seite knusprig braten, danach wenden und erst zuletzt gut durchrühren.
5. Für die **Schnittlauchsauce** das Toastbrot in einer kleinen Schüssel mit Milch einweichen. Die gekochten Eier schälen und zum Toastbrot geben. Mayonnaise, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Sauce rühren. Mit etwas Essig abschmecken.
6. Für den **Apfelkren** den Kren fein reiben und mit dem Apfelmus vermischen.
7. Tafelspitz aus der Suppe heben, abtropfen lassen und gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden. Rösti auf den Tellern anrichten, Fleisch darauf legen, etwas Bouillongemüse dazu geben.

Tipp:

Wie man Tafelspitz im Dampfgarer zubereitet, zeigt dieses Video.

Eine Frage an unsere User:
Wie gelingt Ihnen Rösti am besten?
Jetzt kommentieren und Herzen sammeln!

Quelle:
Georg Kriz
ichkoche.at

Kochdauer: Mehr als 60 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Hauptspeise
Region: Österreich , Wien
Eigenschaften: für Feinschmecker

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Tafelspitz:

- 1 Stk. Tafelspitz (ca. 1,2 kg)
- 500 g Wurzelgemüse (geschält)
- 1 Zwiebel (weiß)
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 TL Wacholderbeeren
- 1/2 TL Pfefferkörner (schwarz, ganz)
- Salz

Für die Rösti:

- 800 g Erdäpfel (gekocht, geschält)
- 1 Zwiebel (klein, geschält)
- 2 Knoblauchzehen (geschält)
- Öl (zum Anbraten)
- Majoran (getrocknet)
- Kümmel (gemahlen)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)

Für die Schnittlauchsauce:

- 4 Scheibe(n) Toastbrot (entrindet)
- 100 ml Milch
- 2 Eier (hart gekocht, geschält)
- 50 g Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- Essig

Für den Apfelkren:

- 50 g Kren (frisch gerieben)
- 100 g Apfelmus