



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Oktober 2013

Mille Feuille vom Rinder Tafelspitz

mit Bouillonkartoffelstroh und grünem Meerrettichschaum



Zutaten für vier Personen

- 1 Rindertafelspitz
- 6l Gemüfefondoder Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 2 Piment
- 50g Salz
- 30g Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- 2 Suppenbund
- 150 ml Sahne
- 50g Wasabi
- 2 Kartoffeln
- 1 Karotte
- ¼ KnolleSellerie
- ½ StangeLauch

Zubereitung

Den Tafelspitz mit dem Suppenbund, den Gewürzen und der Brühe in einem Topf aufsetzen.

Die Zwiebel lungeschält halbieren und ohne Öl in einer heißen Pfanne schwarz rösten. Die Zwiebel darf am Anschnitt ruhig schwarz sein, das gibt dem Ganzen ein leichtes Röstaroma.

Nun die Zwiebel mit in den Fond geben und ca. 2 Std. köcheln lassen. Das Fleisch ist gut wenn es leicht von einer Fleischgabel rutscht und klarer Fleischsaft austritt.

...weiter auf Seite 2

Die Kartoffeln und das Gemüse schälen und in feine Streifen schneiden. Vor dem Anrichten das ganze Stroh im Tafelspitz Fond kurz bissfest kochen. Wichtig ist das man den Lauch als letztes in den Fond gibt, weil er am wenigsten Garzeit braucht.

Den Tafelspitzfond durch ein Sieb passieren und ein wenig für die Meerrettichsauce in einen Topf füllen. Die Sahne dazu geben und einmal aufkochen. Nun den Wasabi dazugeben und abschmecken.