Tafelspitz mit Semmelkren und Spargel

Ein Rezept von Harald Pollak, Pollak's Wirtshaus - Der Retzbacherhof.

Tafelspitz mit Semmelkren und Spargel

© Niederösterreichische Wirtshauskultur

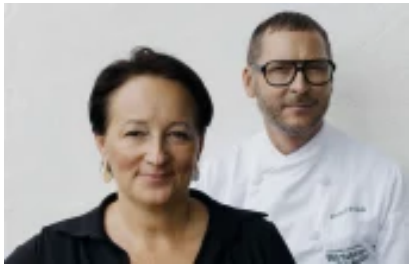
Infos

🍴 Leicht

Zutaten

- 0,5 kg gekochter Tafelspitz
- 4 Handvoll Semmelwürfel
- Prise Safran
- Frisch gerissener Kren
- 1/8 l Schlagobers
- 3 Eidotter
- 1/2 l Rindsuppe
- Grüner Spargel
- Salz, Pfeffer

Zutaten für 2 Portionen



Pollak´s Wirtshaus – Der Retzbacherhof

Bahnstraße 1
2074 Unterretzbach

Zubereitung

- Den Tafelspitz am besten vorkochen, auskühlen lassen und die Rindsuppe abschließend abschmecken.
- Vor dem Anrichten den Tafelspitz nochmals in etwas Rindsuppe einlegen und erwärmen, sodass er schön durchziehen kann.
- Zur Rindsuppe, die wir für den Semmelkren verwenden, kommt etwas Schlagobers. Gemeinsam mit Safran aufkochen lassen. Der Safran verleiht dem Semmelkren eine schöne gelbe Farbe und Frische.
- Den Kren reißen, ebenfalls dazugeben und durchkochen lassen. Hat die Mischung eine leicht gelbe Farbe, geben wir die Semmelwürfel hinzu. Unter ständigem Rühren kochen.
- Je nach Geschmack mit Semmelwürfeln eindicken oder mit Rindsuppe verdünnen. Durch das ständige Rühren schlägt man Volumen in den Semmelkren und er wird wunderbar flaumig.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durchziehen lassen.
- Holzige Enden vom Spargel abschneiden, waschen und trocken tupfen. Butter in der Pfanne erhitzen, Spargel einlegen und von beiden Seiten rösten.
- Da man Spargel auch roh essen kann, zieht er nur etwas durch, sodass er schön knackig bleibt.

Zum Schluss die Eidotter in den Semmelkren rühren, dann wird er schön fluffig.

Der Spargel wird erst am Teller mit Salz gewürzt und mit der überschüssigen braunen Butter aus der Pfanne beträufelt. Semmelkren und Tafelspitz auf das Teller legen und je nach Geschmack frischen Kren auf den Teller reiben und den Tafelspitz mit etwas Rindsuppe übergießen.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.

Profi-Tipp

Nicht vergessen: Beim Schneiden des Fleisches immer gegen die Fasern schneiden!

Pollak´s Wirtshaus – Der Retzbacherhof

Bahnstraße 1
2074 Unterretzbach