Tafelspitz mit Rösterdäpfeln

Ein Rezept von Christoph Puchegger, Puchegger-Wirt.

Tafelspitz mit Rösterdäpfeln © Niederösterreich-Werbung/Rita Newman

Infos

04:30 h Schwer

Zutaten

Tafelspitz

- 1 Tafelspitz (Schlögel vom Rind)
- Suppengrün
- Kl. Bund Petersilie
- Kl. Bund Maggiekraut
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 5 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren angedrückt
- Salz
- 1 Zwiebel mit Schale
- 1 kl. Lauch

Rösterdäpfel

- Ca. ½ kg Erdäpfel
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat, Kümmel
- Butter zum Braten

Apfelkren

- 1 Glas Apfelmus
- Schuss naturtrüber Apfelsaft
- Gerissener, frischer Kren (je nach Geschmack)
- 1 EL Oberskren

- etwas Salz

Schnittlauchsauce

- 5 EL Mayonnaise
- 2 EL Sauerrahm
- 1 hartgekochtes Ei
- etwa Essiggurkerlwasser
- 1 Scheibe Toast entrindet und in Milch eingeweicht
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch in feinen Röllchen

Zutaten für 6 Portionen

Puchegger-Wirt

-
-
-

Bahnhofplatz 86
2722 Winzendorf

Zubereitung

Tafelspitz

- Tafelspitz waschen und von den Sehnen befreien, das Fett aber nicht abschneiden.
- Alle Zutaten bis auf das Fleisch gewaschen in einen großen Topf geben und mit ca. 5 l kaltem Wasser aufgießen. Die Brühe aufkochen lassen, Flamme zurückdrehen und den Tafelspitz einlegen. Ab jetzt darf die Suppe nur noch ziehen! Immer wieder den Schaum und die Trübstoffe von der Suppe abschöpfen.
- Nach ca. 2,5–3 Stunden sollte das Fleisch weich sein (Kochzeit variiert je nach Größe und Qualität). Dafür das Fleisch mit einer Fleischgabel anstechen. Der Tafelspitz sollte von alleine von der Gabel rutschen.
- Suppe noch 1–1,5 Stunden auf kleiner Flamme ziehen lassen, abseihen und abschmecken. Gegen die Faserung in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Suppe und etwas fein geschnittenem Suppengemüse anrichten.

Rösterdäpfeln

- Erdäpfel mit Schale weich kochen, schälen und min. 2 Stunden kaltstellen. Die kalten Erdäpfel mit einer groben Reibe reißen.
- Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Zwiebel darin glasig anziehen. Dann die gerissenen Erdäpfel zufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Rösterdäpfel goldbraun knusprig braten.

Apfelkren

- Apfelmus, Saft und Oberskren in einer Schüssel gut verrühren. Mit frischem Kren und etwas Salz abschmecken.

Schnittlauchsauce

- Sauerrahm, gekochter Eidotter, Essiggurkerlwasser und die ausgedrückte Toastscheibe mit einem Stabmixer fein mixen. Die Mayonnaise nach und nach einmixen bis eine homogene Sauce entsteht.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das gekochte Eiweiß fein haken und mit einem Schneebesen unterheben.
- Vor dem Anrichten fein geschnittenen Schnittlauch einrühren.

Puchegger-Wirt

Bahnhofplatz 86
2722 Winzendorf