

Gekochtes Hüferschwanzl, Karotten-Spargelgemüse

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



Gekochtes Hüferschwanzl mit Gemüse © Rita Newman

Infos

 02:30 h  Mittel

Merkmale

- Rind / Kalb

Zubereitung

Rindsuppe

- Rindssuppe ansetzen und Schaum immer wieder abschöpfen.
- Das Fleisch in die kochende Flüssigkeit einlegen und weich kochen. Die Suppe sollte nicht zu stark kochen.
- Kochdauer ca. 2,5 Stunden.
- Fleisch heraus nehmen und warmstellen.
- Suppe abseihen und abschmecken.

Gemüse

Zutaten

Rindsuppe

- 500 g Hüferschwanzl vom Bio Rind
- 500 g Rindsknochen
- 100 g gebräunte Zwiebel
- 3 l Wasser
- 400 g Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Lauch, Sellerie)
- Pfefferkörner, Petersilgrün, Salz

Gemüse

- Karotten schälen, mit der Aufschnittmaschine in dünne Streifen der Länge nach und danach in feine Streifen schneiden.
- Kurz in heißem Salzwasser kernig kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abseihen.
- Den grünen Spargel am unteren Ende schälen, der Länge nach halbieren und in 2 cm lange Stücke schneiden.
- Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und leicht anschwitzen.
- Den Gemüsefond dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
- Einige Minuten durchkochen lassen. Sauerrahm dazugeben, kurz aufkochen und das Karotten-Spargelgemüse dazugeben.
- Abschmecken und gehackte Petersilie beifügen.

- 400 g Stück Karotten
- 500 g Spargel grün
- 25 g Mehl glatt
- 25 g Butter
- 20 cl Gemüsefond
- 4 EL Sauerrahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Petersilie gehackt
- Frische Kresse

Zutaten für 4 Portionen

Anrichten

- Das Rindfleisch gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Mit frischer Kresse garnieren.