

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Tafelspitz mit Rote-Bete-Kren und Pastinaten-Erdäpfel-Püree

für 4 Personen:

- | | |
|--------|---|
| 1 kg | Tafelspitz (von Tieren aus tiergerechter Haltung) |
| 2 ½ EL | Wasser |
| 30 g | Ursalz oder Steinsalz |
| 1 | große Zwiebel |
| | einige Petersilienstängel |
| | einige zerstoßene schwarze Pfefferkörner |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 2 | Gewürznelken |
| 50 g | gemischtes Gemüse (Petersilienwurzel, Karotte, Knollensellerie, Lauch, Schnittlauchhalme) |
| 200 g | rohe rote Rüben |
| 1 | kleiner Apfel (Boskop) |
| 30 g | geschälter Meerrettich |
| | Balsamicoessig |
| | Ursalz oder Steinsalz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 300 g | geschälte Pastinaken |
| 500 g | geschälte Kartoffeln |
| 500 ml | Milch |
| 40 g | Butter |
| | Ursalz oder Steinsalz |
| | Macis |

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Tafelspitz mit Rote-Bete-Kren und Pastinaten-Erdäpfel-Püree

Die Zwiebel halbieren, nicht schälen, die Schnittfläche in einer Gusseisenpfanne bei starker Hitze schwärzen. Petersilienwurzeln, Karotten und Knollensellerie schälen und grob schneiden. Vom Lauch die Hüllblätter entfernen, quer in 3 bis 4 Stücke schneiden.

Wasser mit Salz aufkochen, Fleisch, Zwiebeln, Petersilienstängel und Gewürze zufügen, bei schwacher Hitze 1 ½ bis 2 Stunden kochen, dabei den entstandenen Schaum öfters abschöpfen. Etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit das Gemüse zufügen, knackig garen.

Die roten Rüben im Salzwasser weich kochen (etwa 45 bis 60 Minuten), danach abgießen und die Rüben mit kaltem Wasser abschrecken. Apfel und Kren schälen und fein reiben. Mit den Rüben zu einer Paste pürieren, mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig würzen.

Pastinaken und Kartoffeln in Würfel schneiden und im Dampf weich garen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Butter miteinander aufkochen und über die Kartoffelmasse gießen, glatt rühren mit Salz und wenig Macis abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse anrichten, wenig Brühe darüber gießen, mit Schnittlauch und Ursalz garnieren. Rote-Bete-Kren und Püree separat servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München