

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Tafelspitz im Dinkel-Bierteig mit Gurkendip und Kartoffelsalat

für 4 Personen:

1,2 kg	Kalbs- oder Rindertafelspitz (von Tieren aus tiergerechter Haltung)
1	Lorbeerblatt
300 g	Wurzelgemüse (Bio-Anbau)
	Pfefferkörner
2	Eier
250 ml	helles Bier (mit oder ohne Alkohol)
100 g	Dinkelmehl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Blattpetersilie, gehackt
100 ml	Öl
125 g	Vollmilchjoghurt
¼	Salatgurke mit Schale, gewürfelt (1 cm)
1	Zitrone (Saft und Abrieb)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
1 kg	Kartoffeln, festkochend (Bio-Anbau)
0,5 l	Tafelspitzbrühe
1 TL	Senf
3 EL	Essig
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, eine Prise Zucker
	Öl

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Tafelspitz im Dinkel-Bierteig mit Gurkendip und Kartoffelsalat

Den Tafelspitz mit dem Wurzelgemüse, dem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern in Salzwasser ca. 1,5 - 2 Stunden langsam garen und im Kühlschrank abkühlen lassen (Tipp: am Vortag zubereiten). Dann den Tafelspitz mit der Aufschnittmaschine in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Wasser je nach Größe 20 - 30 Minuten nicht zu weich garen. Inzwischen die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln abgießen, unter fließendem kalten Wasser rundum gut abspülen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Pellens, quer in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Brühe und Zwiebelwürfel in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Die Mischung noch heiß über die Kartoffeln gießen, alles behutsam mischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die Gurke abspülen, großzügig schälen und würfeln. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und ½ TL Schale fein abreiben. Joghurt, Gurkenwürfel, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Für den Bierteig das Ei mit Bier, Dinkelmehl und Petersilie gut verquirlen, würzen und 5 Minuten quellen lassen. Die Tafelspitzscheiben im Bierteig wenden und im heißen Öl ausbacken. Auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen und zusammen mit dem Gurkendip und dem Kartoffelsalat servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München