

Tafelspitz / Rindshuftdeckel mit Fett



Zutaten

Für 4 Personen

10 Markbein-Rindsknochen, blanchiert
2 Liter Wasser
1 kg Tafelspitz, z.B. Rindshuftdeckel, gut gelagert, mit zartem Fettrand auf der Oberseite
1 kleiner Sellerie, in Stücke geschnitten
2 kleine Rüebli, in Stücke geschnitten
¼ Weisskabis, in Stücke geschnitten
3 Zwiebeln, halbiert, an der Schnittfläche geröstet
einige Petersilien-Stiele
1 Lorbeerblatt
einige Pfefferkörner
einige Wacholderbeeren
Butter, flüssig, zum Bestreichen
Salz

Schnittlauch-Sauce

3 Eigelb, hart gekocht
2 Eigelb, frisch
Salz, Pfeffer
180 g Weissbrot, ohne Rinde, in Wasser eingeweicht, ausgedrückt, passiert
2,5 dl Rapsöl
wenig Essig, Zitronensaft
2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Zucker
1-2 EL Schnittlauch, geschnitten

Apfel-Meerrettich

3 Äpfel, geschält, geviertelt
0,5 dl Apfelsaft
wenig Zitronensaft
ca. 1 EL Meerrettich, fein gerieben
wenig Essig-Wasser (halb Essig, halb Wasser)
Salz, Zucker

Zubereitung

1. Rindsknochen mit dem Wasser aufkochen, ca. 30 Minuten köcheln. Tafelspitz zugeben, Eiweisschaum abschöpfen. Gemüse und Gewürze beifügen, ca. 1 ¾ Stunden knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
 2. Tafelspitz tranchieren, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, wenig Sud darübergiessen, Fleisch mit Butter bestreichen und würzen. Mit den Saucen servieren.
-
1. Die hart gekochten Eigelb durch ein Sieb streichen, mit den frischen Eigelb verrühren, würzen. Brot zugeben.
 2. Öl erst tropfenweise, dann im Faden unter ständigem Rühren beifügen, bis die Masse hell und dicklich ist. Essig, Zitronensaft und Crème fraîche beifügen, abschmecken. Schnittlauch darunterrühren.
-
1. Äpfel mit Apfel- und Zitronensaft zugedeckt weich dämpfen, pürieren.
 2. Meerrettich und Essig-Wasser zugeben, abschmecken.

Dazu passen gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Rahmspinat.
Den Sud aufbewahren und als Suppe servieren.