

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Lisl Wagner-Bacher

#### Gratinierter Tafelspitz

**40 Minuten/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

400 g Tafelspitz (gekocht), 2 Karotten (in Stäbchen geschnitten), 2 gelbe Rüben (in Stäbchen geschnitten), 100 g geschälter Stangensellerie (in Stäbchen geschnitten), 1/2 Knolle Sellerie (in Stäbchen geschnitten), 1 Frisée-Salat (oder Eissalat), etwas Rindsuppe, Salz.

Für die Kruste: 200 g Toastbrotbrösel, 80 g Butter, 2 EL Karotte (gekocht & feinkwürfelig geschnitten), 2 EL Knollensellerie (gekocht & feinkwürfelig geschnitten), Salz.

Für die Marinade: 3 EL milder Weißweinessig, 6 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zucker.

Für die Rösti: 2 Erdäpfel (mehlige Sorte, geschält), etwas Fett.

Für das Kernöl-Dressing: 1 kleiner, Erdäpfel (mehlige Sorte, gekocht geschält), 125 ml Rindsuppe, etwas Obers und Sauerrahm, etwas Sherry-Essig und neutrales Öl, 1 EL Senf, Salz, Kernöl.

Zum Anrichten: frische Kräuter gehackt (z.B. Petersil, Koriander), geröstete Kürbiskerne, etwas Kernöl.

### Zubereitung

Für die Rösti die Erdäpfel mit einem Spiralschneider in dünne Streifen (Spaghetti-Form) schneiden. Kurz in kaltes Wasser legen und dann mit einer Küchenrolle trocken tupfen.

Zu kleinen Nestchen formen und in reichlich heißem Fett schwimmend knusprig backen.

Für das Kernöl-Dressing den gekochten Erdäpfel mit warmer Rindsuppe aufmixen. Mit Sherryessig, Senf, Öl, Sauerrahm und Obers aufgießen und passieren. Kurz nachziehen lassen und zum Schluss mit Salz und Kernöl abschmecken.

Für die Kruste die weiche Butter mit den Bröseln und den weichgekochten, gut abgetrockneten Gemüsegewürfeln vermischen und etwas Salz zugeben. Die Masse in einer Folie zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Für die Marinade Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker gut verrühren. Alle Gemüsestäbchen separat in Salzwasser weichkochen und noch warm marinieren. Auch den Salat damit marinieren.

Den Tafelspitz in 1 cm Scheiben-schneiden und in die gewünschte Form bringen. Etwas Suppe in eine Kasserolle geben, Tafelspitzstücke hineingeben und etwas von der zuvor zubereiten und gekühlten Krusten-Masse darüberreiben.

Im Rohr auf Grillfunktion bei 220 °C ein paar Minuten erwärmen.

Auf Tellern Friséesalat, Rübenstäbchen und Rösti übereinander anrichten. Dann den Tafelspitz daraufsetzen und Kräuter darüberstreuen.

Mit Kernöldressing umgießen und mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl garnieren.