

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Gekochter Tafelspitz, Petersilien-Salsa Verde, Wurzelgemüse, Selleriechips



1 Stunde 15 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

300 g Tafelspitz, 1 Bund Suppengemüse, Petersilie, 1 Zwiebel, Salz, Wacholder, Lorbeerblatt.

Für das Karottengemüse: 2 Karotten, 2 gelbe Rüben, weißer Balsam-Essig, frisch gerissener Kren, Salz.

Für die Chips: 1/2 Sellerieknolle, Fett zum Frittieren.

Für die Salsa Verde: 1 Bund Petersilie, 1 EL Sonnenblumenkerne (geröstet), Saft von 1 Zitrone, Salz, 250 ml Olivenöl.

Zubereitung

Den Tafelspitz gemeinsam mit dem grob geschnittenen Suppengemüse, der halbierten Zwiebel, Salz, Lorbeerblatt, Petersilie und Wacholderkörnern mit kaltem Wasser zustellen und in ca. 1 Stunde weichkochen. Das Fleisch aus dem Fond nehmen und abkühlen lassen. Die Suppe abseihen und beiseite stellen.

Für die Salsa Verde die Petersilie grob schneiden und gemeinsam mit den anderen Zutaten in der Küchenmaschine zu einer cremigen Konsistenz mixen.

Den geschälten Sellerie roh am besten mit einer Aufschnittmaschine in 1 mm-Scheiben schneiden. Im heißen Öl langsam und nicht zu heiß goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und abtupfen.

Die Karotten und gelbe Rüben in feine Streifen schneiden und kurz im Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. In etwas heißem Tafelspitzfond schwenken, Essig hinzugeben und mit frisch gerissenem Kren und Salz würzen. Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden und im Tafelspitzfond erwärmen.

Die Salsa auf Teller streichen, das Fleisch mit dem Karottengemüse darauf anrichten und mit frischem Kren, Selleriechips und Petersilie servieren.