

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Semmelkren

**Koch: Johannes Hebblethwaite**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Tafelspitz

- 8 Scheiben gekochter Tafelspitz (siehe Rezept Bouillon)
- 200 ml Rindsuppe

Für die Schnittlauchsauce

- 200 g Toastbrot vom Vortag
- 100 ml Rindsuppe zum Einweichen
- 500 ml Milch
- 6 Eier
- 1 TL Dijon Senf
- 400 ml Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Für den Apfelkren

- 3 Äpfel
- 1-2 EL Zitronensaft
- 1 Msp. Backpulver

Quelle: ORF extra

- 16 g frisch gerieben Kren
- 6 g Kristallzucker
- Salz

Für den Semmelkren

- 600 g Semmeln vom Vortag
- 1-1,5 l Rindsuppe
- 50 g frisch gerissenen Kren (bzw. nach Geschmack)
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

1. Für die Schnittlauchsauce zuerst das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und diese in einer Schüssel in der Rindsuppe einweichen. Die Eier hartkochen, schälen, kleinhacken und mit der Milch in eine weitere Schüssel geben. Dann den Dijon-Senf, etwas Salz und Pfeffer sowie die eingeweichten Brotwürfel begeben und alles mit einem Stabmixer mixen. Währenddessen das Pflanzenöl vorsichtig hineingießen und weitermixen, bis eine homogene Masse entsteht. Danach den feingeschnittenen Schnittlauch einrühren.

2. Für den Apfelkren die Äpfel schälen, entkernen und mit einer feinen Reibe in eine Schüssel reiben. Dann den Zitronensaft, den Kristallzucker, das Backpulver und eine Prise Salz begeben und alles gründlich durchmischen. Den Kren frisch hineinreiben und noch einmal umrühren.

3. Für den Semmelkren die Semmeln vom Vortag würfelig schneiden und in eine große Schüssel geben. Dann die Rindsuppe in einem Topf aufkochen lassen und nach und nach über die Semmelwürfel gießen (so viel, dass die Semmeln eine cremige Konsistenz bekommen). Vorsichtig umrühren und den frisch gerissenen Kren nach Geschmack begeben. Den Semmelkren mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Zum Schluss je zwei Scheiben gekochten Tafelspitz in der Rindsuppe erwärmen und auf einem flachen Teller mit etwas Suppe anrichten. Die Schnittlauchsauce, den Apfelkren und den Semmelkren dazu servieren.

Tipp: Traditionell werden zusätzlich außerdem Cremespinat, Röstkartoffeln und Butterkarotten in Béchamelsauce zu den oben genannten Beilagen zum gekochten Tafelspitz serviert.