

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gekochtes Rindfleisch mit Käferbohnencreme, eingelegten roten Zwiebeln und frischem Kren

Koch: Lucas Guggi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Tafelspitz:

- 1 kg Tafelspitz
- 2,5 l Wasser
- 3 große Zwiebeln mit Schale
- 2 Karotten
- 1 gelbe Rübe
- 100 g Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 100 g Liebstöckel
- Salz

Für die Käferbohnencreme:

- 350 g gekochte Käferbohnen
- 1 kleine Schalotte
- 20 g Butter
- 140 ml heiße Tafelspitzbrühe
- 1 EL Apfelessig
- 1-2 TL Kürbiskernöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für die eingelegten roten Zwiebeln

- 1 große rote Zwiebel
- 60 ml Apfelessig
- 60 ml Wasser
- 25 g Kristallzucker
- 4 g Salz

Für die Kürbiskern-Mayonnaise

- 1 Eigelb
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Apfelessig
- 100 ml Rapsöl
- 50 ml Kürbiskernöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- etwas Zitronensaft

Alternativ als Basis eine gekaufte Mayonnaise (80%) verwenden.

Für die Garnitur

- 40-50 g frisch gerissener Kren
- Kürbiskerne
- Gartenkresse

Zubereitung

1. Für den Tafelspitz die Zwiebeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einer trockenen Pfanne sehr dunkel rösten.
2. Das Wasser gemeinsam mit den gerösteten Zwiebeln, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einem großen Topf aufkochen. Den Tafelspitz in die kochende Flüssigkeit geben, die Hitze sofort reduzieren und aufsteigenden Schaum sorgfältig abschöpfen. Das Fleisch knapp unter dem Siedepunkt insgesamt etwa 2-2,5 Stunden sanft garen. Die Flüssigkeit soll dabei nur leicht ziehen und nicht stark kochen.
3. Karotten, gelbe Rübe und Knollensellerie schälen und grob schneiden. Den Lauch putzen und ebenfalls grob schneiden. Das Gemüse und den Liebstöckel nach etwa 1 Stunde zum Fleisch geben und mitgaren.
4. Sobald der Tafelspitz weich ist, diesen aus der Rindsuppe heben und vollständig auskühlen lassen. Anschließend quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Vor dem Anrichten mit etwas heißer Rindsuppe übergießen und erwärmen.
5. Für die Käferbohnencreme die Schalotte in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Die Käferbohnen und zunächst 100 ml der heißen Tafelspitzbrühe dazugeben und etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Die Bohnen mit Apfelessig, Kürbiskernöl, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken im Standmixer oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Nach und nach so viel von der restlichen Tafelspitzbrühe einarbeiten, bis eine samtige, cremig-fließende Konsistenz entsteht. Für eine besonders feine Creme die Käferbohnencreme anschließend durch ein feines Sieb streichen.
6. Für die eingelegten roten Zwiebeln die Zwiebel schälen und in sehr feine Spalten schneiden. Apfelessig, Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf einmal aufkochen lassen, dann den heißen Sud über die Zwiebelspalten gießen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten gut abtropfen lassen.
7. Für die Kürbiskern-Mayonnaise Eidotter, Dijonsenf und Apfelessig in einer Schüssel glattrühren. Das Rapsöl zunächst tropfenweise, anschließend in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren einarbeiten, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Das Kürbiskernöl langsam einrühren, bis die Mayonnaise eine gleichmäßige Farbe und cremige Konsistenz hat. Dann mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und in einen Dressierbeutel füllen.

8. Den Kren erst unmittelbar vor dem Servieren schälen und fein reiben (reißen), damit seine Schärfe und sein Aroma bestmöglich erhalten bleiben.

9. Zum Schluss die Käferbohnencreme auf vorgewärmten Tellern verteilen. Die warmen Tafelspitzscheiben daraufsetzen und die Kürbiskern-Mayonnaise darüber dressieren. Die eingelegten roten Zwiebeln locker darüber verteilen und mit frisch gerissenem Kren, Kürbiskernen und Gartenkresse vollenden.