



Tafelspitzcarpaccio

Zutaten:

Tafelspitz

2–1,5 kg Tafelspitz (gut pariert, mit Fettdeckel)

2–3 L Wasser

500 g Rindsknochen (für mehr Geschmack, optional)

2 Zwiebeln (mit Schale, halbiert)

3 Karotten

2 Gelbe Rüben

1 Petersilienwurzel

1/4 Sellerieknolle

1 kleines Stück Lauch

2–3 Lorbeerblätter

5–10 Pfefferkörner

3–4 Wacholderbeeren Salz (reichlich)

Schnittlauchsauce

150 ml Milch

1 Stk Semmel

2 Stk Eier gekocht

1 TL Senf (mittelscharf oder Dijon)

1–2 TL Zitronensaft oder Essig

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Optional:

1 Prise Zucker oder etwas Honig

Etwas neutrales Speiseöl

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Wurzelgemüse

1-2 Stk Karotte, gelbe Rübe, Knollensellerie

Apfelgel

200 ml Apfelsaft

5 ml Zitronensaft

5g Zucker

Etwas Kurkumapulver, Currypulver

2g Agar

Erdäpfelstroh

2 Stk Erdäpfel Agria

Zusätzlich:

Kren

Kernöl

Schnittlauch

Schafgabe

Zubereitung:

Tafelspitz:

Fleisch aufsetzen. In einem großen Topf das Wasser zum Kochen bringen. Fleisch einlegen. Kurz aufkochen, dann abschäumen, bis keine Trübstoffe mehr da sind. Jetzt erst salzen und die Knochen (wenn verwendet) hinzufügen. Gemüse und Gewürze dazugeben. Zwiebeln (mit Schale, für schöne Farbe), Wurzelgemüse und Gewürze einlegen. Alles bei kleiner Hitze 2,5 bis 3 Stunden leicht simmern lassen – nicht kochen! Das Fleisch soll weich, aber nicht zerfallen sein.

Schnittlauchsauce:

Semmel in Milch aufweichen. Mit Eiern aufmixen. Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker hinzugeben. Mit Speiseöl auf gewünschte Konsistenz aufziehen.

Wurzelgemüse:

Wurzelgemüse schälen. in kleine Würfel schneiden und kurz abblanchieren.

Apfelgel:

Alles gemeinsam auf 80 Grad erhitzen, abkühlen lassen und fein mixen.

Erdäpfelstroh:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Erdäpfel schälen. Auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden, mit dem Messer in Streifen schneiden. Bei 160 Grad goldgelb frittieren.

Tafelspitz dünn aufschneiden, auf dem Teller auflegen. Schnittlauchsauce in Punkten auf dem Teller verteilen. Wurzelgemüse mit Essig, Salz, Pfeffer abschmecken und über dem Tafelspitz verteilen. Apfelgel auch in kleinen Punkten über dem Gericht verteilen. Frischen Kren über den Teller reiben. Das Gericht mit etwas Kernöl beträufeln. Das Carpaccio mit Schnittlauch und Kräutern ausgarnieren. Den Teller mit Erdäpfelstroh bedecken.