

Tafelspitz

Zutaten für 4 Personen

1.5	l	Fleischbouillon	Aufkochen
1		Zwiebel	Halbiert, Schnittfläche gut geröstet, begeben
200	g	Karotten	Vierteln, in 3 cm lange Stücke schneiden, begeben
1	EL	Pfefferkörner	Zerstossen, begeben
1	kg	Tafelspitz (Huftdeckel oder Entrecôte)	In den Sud geben
		Salz, Pfeffer aus der Mühle	Abschmecken, bei schwacher Hitze im offener Pfanne 60 Min sieden.
2	Bund	Suppengrün	In Streifen schneiden
1		Lorbeerblatt	Alles zum Fleisch geben, weitere 30 - 40 Min. bei schwacher Hitze köcheln.
			Fleisch aus dem Sud nehmen, in dünne Scheiben schneiden und auf vorgewärmter Platte anrichten, mit etwas heissem Sud übergossen und heiss auf den Tisch bringen.
1	Bund	Petersilie	Fein hacken, Fleisch bestreuen
		Servieren	Mit Röst- oder Salzkartoffeln, Lauch, Karotten, Apfelkren (Apfelmeerrettichsauce) und Schnittlauchsauce servieren.
		Apfelkren	
3		Äpfel, mittelgross	Schälen, fein raffeln (Bircherraffel)
		Zitronensaft	Äpfel beträufeln
3	EL	Meerrettich	Fein raffeln (Bircherraffel), zu Äpfel geben.
		Salz	
1	EL	Essig	
1	TL	Zucker	Kren zu sossiger Konsistenz verrühren (ev. etwas Wasser begeben).
		Schnittlauchsauce	
3		Eigelb, hartgekocht	
2		Eigelb, roh	
4	Scheiben	Toastbrot	Entrindet, in Milch eingelegt. Eier und Brot im Cutter pürieren
2.5	dl	Öl	Langsam mit Mixer einrühren bis sämige Crème entsteht
1	EL	Essig	
1	TL	Zitronensaft	
		Salz, Pfeffer	Abschmecken
1	Bund	Schnittlauch	Fein hacken, unterziehen.