

ERNA-Rezeptvorschlag: Tafelspitz mit Wasabi-Apfel Sahne



ZUTATEN für 6 Portionen

Tafelspitz

- 1 Bund Suppengrün
- 4 Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner, Salz
- 1 ½ kg ERNA-Tafelspitz (Hüftdeckel vom Rind)



Wasabi-Apfel Sahne

- 1 Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Becher Schlagsahne
- 2–6 TL Wasabi (Alternativ Meerrettich)
- ½ Bund krause Petersilie

Rösti

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 3–6 Zwiebeln
- 2 Eier (Gr. M)
- 4 EL Mehl
- Pfeffer
- Bratöl



Tipp: Rösti im Sandwichtoaster ca. 10 Min oder im Waffeleisen ca. 8 Min backen.

Alle Gerichte immer nach persönlichem Geschmack abschmecken / würzen

Tafelspitz

- Suppengemüse putzen, schälen, waschen, etwa ¼ beiseite legen, den Rest zerkleinern.
- Zwiebeln schälen, halbieren, in einem großen Topf ohne Fett anrösten.
- Mit ca. 2 ½ l Wasser ablöschen, Gemüsestücke, Lorbeer, Pfefferkörner, Salz zufügen und aufkochen.
- Tafelspitz waschen. Zugedeckt in der Brühe ca. 2 Stunden köcheln. Entstehenden Schaum öfters abschöpfen
- Rest Suppengrün in mundgerechte Stücke schneiden und beiseite legen.

Rösti

- Kartoffeln schälen und waschen. Zwiebeln schälen und mit den Kartoffeln grob raspeln.
- Ei und Mehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Etwas von der Kartoffelmasse in der Pfanne flach drücken, bei mittlerer Hitze goldbraun braten, wenden und zu Ende braten. Warm stellen und weitere Rösti ebenso zubereiten.

Tipp: Die Rösti am Tag vorher vorbereiten. Zum Aufwärmen im Ofen bei 180°C für etwa 10-15 Min. erhitzen, bis sie wieder knusprig sind.

Inzwischen Tafelspitz herausheben. Brühe durchsieben und abschmecken. Rest Suppengemüse mit dem Tafelspitz in die Brühe geben und zugedeckt ca. 20 Minuten weiterköcheln.

Wasabi-Apfel- Sahne

- Apfel waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- Sahne halb steif schlagen. Wasabi unterrühren. Apfel unterheben. Mit Salz abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tafelspitz herausheben. Mit Gemüse, etwas Brühe, Apfelsahne und Rösti anrichten. Mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Den Tafelspitz am Vortag garen. Wenn er etwas abgekühlt ist aus der Brühe nehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag aufschneiden und in einem Topf mit etwas Brühe wieder erhitzen.

Tipp: Die Kochbrühe ist ein geschmackvoller Suppenfond. Sie hält sich im Kühlschrank gut 3 Tage oder kann eingefroren werden.