

Tafelspitz

mit Kartoffel-Zucchini-ragout



Ein schmackhaftes Fleischgericht für kalte Tage, zubereitet von Isabelle Rossi aus Aspelt

Fotos: Guy Wolff

Das Rindfleisch in einen großen Topf mit der kalten Gemüsebrühe zum Sieden bringen. Während etwa zwei Stunden bei 90-95 Grad garen.

Die Schalottenwürfel in 2 EL Butter andünsten, mit Rotwein ablöschen, Die Crema di Balsamico unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Während fünf Minuten einkochen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Rauten schneiden. Die Zucchini ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben dann vierteln.

Die Kartoffel- und Zucchini-scheibchen in Olivenöl andünsten, die Hälfte des Meerrettichs und der Sahne hinzugeben und ungefähr zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Die restliche Sahne steif schlagen und den Meerrettich unterrühren.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen und gegen die Fasern in 1 cm dicke Scheiben schneiden (am besten mit dem elektrischen Messer).

Das Fleisch auf heißen Tellern anrichten das Gemüserragout auf das Fleisch verteilen und die Schalottenwürfel und die Sahne neben dem Fleisch anrichten.

Zutaten für vier Personen

800 g Tafelspitz (Rindfleisch)	1 große Zucchini
2 l Gemüsebrühe	1 EL saure Sahne
6 fein gewürfelte Schalotten	Pfeffer, Salz
2 EL Crema di Balsamico	1 Zwiebel, fein gewürfelt
125 ml Rotwein	1 EL fein gehackte Petersilie
1 EL Butter	
125 ml Sahne	
2 EL Meerrettich	
1 EL Olivenöl	
4 große Kartoffeln	

Weintipp

Dazu passt ein mineralischer, fleischiger und kerniger Rotwein, z.B. ein Pinot noir. Als Weißwein sollten Sie mal einen guten Rivaner probieren!