

Tafelspitz mit Rösterdäpfeln und Schnittlauchsauce

160—190 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Tafelspitz

300 g	Rindsknochen
2 kg	Tafelspitz
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Suppengrün
5 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 EL	Pfeffer schwarz ganz

Für die Schnittlauchsauce

2 Stk.	Eidotter
1 TL	Dijonsenf
2 TL	Zitronensaft, frisch
200 ml	Sonnenblumenöl
5 EL	Schnittlauch, fein gehackt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für die Rösterdäpfeln

900 g	Kartoffel, speckig
150 g	Zwiebel
80 ml	Öl
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Zuerst wird der Tafelspitz zubereitet. Während der Kochzeit können die Beilagen vorbereitet werden.
2. Die Zwiebel wird geschält, halbiert und an der Schnittfläche dunkel in einer Pfanne angeröstet. Anschließend den Tafelspitz und Rindsknochen mit kaltem Wasser waschen.
3. In einem Topf 5 Liter Wasser zum Kochen bringen. Im Anschluss den Tafelspitz, die Rindsknochen, die Pefferkörner und Lorbeerblätter hinzugeben und leicht kochen lassen.
4. Nach etwa 1,5 Stunden das Suppengrün (gewaschen und geschnitten) und die Zwiebelhälften beigeben und für eine weitere Stunde köcheln lassen. Nach dieser Zeit sollte der Tafelspitz fertig gegart sein. Die Suppe kann nun nochmals mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.
5. Während der Kochzeit können die Schnittlauchsauce und die Röstkartoffel zubereitet werden. Dafür werden in einer Schüssel die Dotter mit etwas Salz, Pfeffer, dem Zitronensaft und dem Senf mithilfe eines Mixers gut durchgemischt.
6. Während des Mixens das Öl langsam hinzufügen, bis sich eine homogene Masse bildet. Nun den fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren und bei Bedarf mit etwas Suppe verdünnen.
7. Für die Röstkartoffel zuerst die Kartoffeln kochen, dann kurz abkühlen lassen. Anschließend schälen und grob raspeln. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
8. Nun die Kartoffel-Raspeln mit den Zwiebeln vermischen, salzen und in einer Pfanne mit Öl knusprig anbraten.
9. Der Tafelspitz wird nun mit dem Wurzelgemüse, den Röstkartoffeln und der Schnittlauchsauce serviert werden.

TIPP: Wer noch mehr Beilagen will, dem empfehlen wir Cremespinat und Apfelkren.