

Tafelspitz vom Rind mit grüner Soße und Bouillon-Kartoffeln

Tafelspitz putzen, Fett und Haut alles wegnehmen, kann für eine Brühe verwendet werden, soll aber nicht zum Essen dran sein.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Fleisch in kochendes Wasser geben ohne Salz und ohne Gewürze ohne Gemüse. Wir wollen in diesem Fall nicht die Brühe verzehren sondern ausschließlich das Fleisch. Durch das Kochen in reinem Wasser bleibt der volle Fleischgeschmack erhalten und wird nicht verändert.

Das Fleisch braucht zum Garen zwischen 1,5 und 2,5 Stunden (mit Gabel an dicker Stelle anstechen und prüfen).

Wenn das Fleisch zu lange kocht, dann wird es irgendwann trocken: die Fasern zerfallen.

Tafelspitz zum Servieren schräg schneiden nicht mit der Faser schneiden sondern gegen die Faser, denn sonst schmeckt das Fleisch beim Reinbeißen hart, die Fasern würden beim Essen störend spürbar.

Tafelspitz kann gut am Vortag gekocht werden. Abkühlen lassen. Kaltes Fleisch in Scheiben schneiden (dann werden Scheiben schön glatt). Vor dem Anrichten in eine Schale / feuerfeste Form oder ähnliches, ein klein wenig Brühe dazu und bei 80 ° im Backofen erwärmen. Braucht nur warm werden

Kartoffeln auf flachem Teller anrichten, Tafelspitz-Scheiben über die Kartoffeln legen, etwas Fleur de Sel drüber streuen. Dann die Grüne Soße daneben geben und servieren.

Von Fleur de Sel kann man etwas mehr drauf machen, denn dieses ist relativ weich, mit großen, flachen Salzkristallen, dadurch kommt der Geschmack auf der Zunge nicht so salzig rüber wie z.B. bei Hagelsalz. Und durch die großen Kristalle gibt es ein verblüffend gutes Geschmackserlebnis zwischen Zunge und Gaumen.

Bouillon-Kartoffeln

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Etwas von der Koch-Brühe in eine Pfanne geben, Kartoffelstücke dazu, leicht köcheln lassen, etwas Salz dazu, Knoblauchpulver, Muskat dazu. Garen. Fertig.