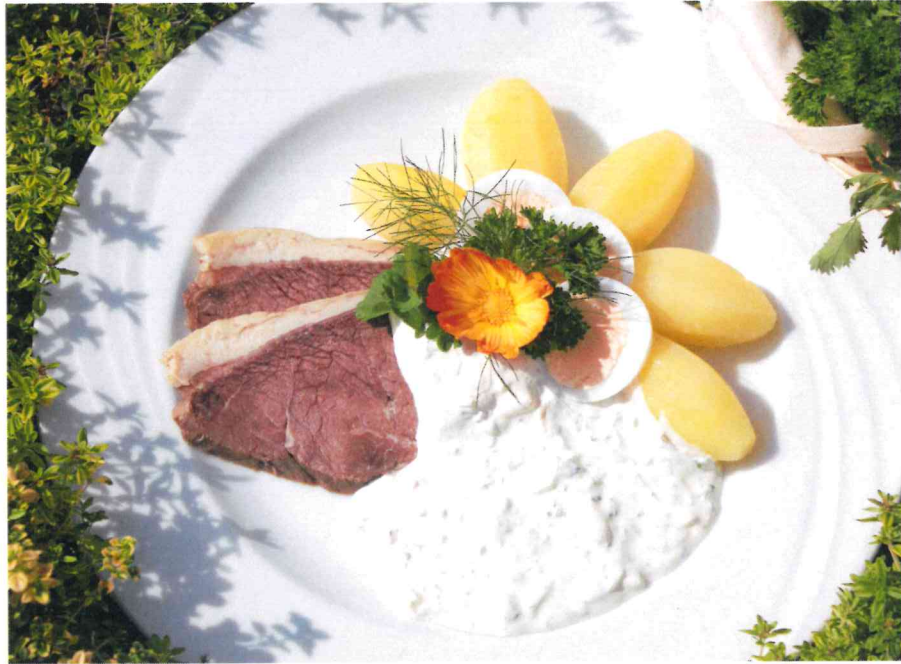


# Tafelspitz trifft grüne Soße

Zartes Fleisch und frische Kräuter – Zwei Küchenklassiker vereinen sich zu einer sinnlichen Delikatesse



Köstlich: Zwei bis drei Scheiben vom Tafelspitz und fünf kleine Kartoffeln werden auf einem vorgewärmten Teller angerichtet. Anschließend wird die grüne Soße auf dem Teller gegeben und mit Eierscheiben und Kräutern dekoriert. Fotos: nh

#### Zutaten für 10 Personen:

##### Für den Tafelspitz:

2,5 kg roher Rindertafelspitz vom Fleischerfachhandel  
5 l Wasser  
Salz nach Geschmack  
4 Lorbeerblätter  
6 Pimentkörner  
6 Pfefferkörner  
2 Möhren  
2 Petersilienwurzeln  
¼ Knollensellerie  
½ Stange Lauch (Porree)

##### Für die Butterkartoffeln:

1,5 kg Neue Kartoffeln  
Salz  
100 g Butter

##### Für die grüne Soße:

1,5 kg Schmand  
250 g Quark  
1 Bund Borretsch  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Sauerampfer  
1 Zweig Dill  
1 Bund Schnittlauch  
Salz

weißer Pfeffer gemahlen  
20 Eier Handelsklasse M

##### Zubereitung:

Den Rindertafelspitz kurz kalt waschen und in zirka fünf Liter leicht gesalzenes kochendes Wasser geben.

Die Zwiebel schälen, halbieren und ohne Fett anrösten. Zwiebel, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Pimentkörner zum siedenden Tafelspitz-Wasser geben und zirka einhalb Stunden leicht köcheln lassen. Den sich bildenden Schaum während der ersten Kochminuten wiederholt mit einem Schaumlöffel abnehmen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und mit leicht gesalzenem Wasser aufkochen und je nach Größe und Sorte 30 bis 45 Minuten kochen lassen bis sie gar sind.

Anschließend Möhren, Petersilienwurzel und Lauch zum Tafelspitz dazugeben und weitere 30 bis 45 Minuten kochen lassen.

Während der Tafelspitz und die Kartoffeln kochen, wird

die grüne Soße zubereitet.

Zunächst die Eier in einem Eierkocher oder zehn Minuten in kochendem Wasser hart kochen. Anschließend die Eier im kaltem Wasser abschrecken und schälen.

Die Kräuter mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden. Anschließend Schmand, Quark und fein geschnittene Kräuter vermengen.

Die Eier hacken und zur grünen Soße geben. Anschließend die grüne Soße mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Zur Dekoration einen Teil der gekochten Eier in Scheiben schneiden.

Der Tafelspitz ist dann weich gegart, wenn man mit einer Fleischgabel ohne Widerstand in das Fleisch einstechen kann oder mit zwei Fingern eindrücken kann.

Das Tafelspitzfleisch aus der Brühe heben und auf einem Tranchierbrett in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die gegarten Kartoffeln abgießen und mit der Butter anschwemmen.