

VORSPEISE & HAUPTSPEISE

Suppe vom Tafelspitz mit Frittaten und Tafelspitz mit klassischen Beilagen



Rezept (für 6 Personen)

Zutaten

Gemüse und Obst

- 2 gelbe Möhren
- 2 orange Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Stück vom Knollensellerie (ca. 100 g)
- 200 g Zwiebeln
- 400 g Äpfel (Boskop)
- 1 kleiner Bund Liebstöckel (auch bekannt als Maggi-Kraut)
- 2 Bund Schnittlauch
- 2 Stängel glatte Petersilie
- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Kren / Meerrettich

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

- 6 EL Butterschmalz
- 225 ml Milch
- 5 Eier

Sonstiges Equipment

- (Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
- Blitzhacker oder Pürierstab
 - Schaumlöffel
 - großer, hoher Topf

2 EL Crème Fraiche

200 g Sauerrahm

50 g Butter

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

1 EL Rotweinessig

300 ml Sonnenblumenöl

100 ml Olivenöl

1 Spritzer Apfelessig

Rinderbrühe (Instant Pulver)

2 TL Dijon-Senf

Backwaren, Mehl, Zucker etc.

100 g Mehl (Typ 405)

1 TL Natron

10 g Zucker

2 Semmeln

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

300 g Siedefleisch vom Rind

300 g Rindermarkknochen

2,5 kg Tafelspitz vom Rind oder Kalb (siehe Hinweise)

Gewürze

10 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Salz & Pfeffer

grobes Meersalz

10 Pfefferkörnern

Muskatnuss

Sonstiges

1 kg Blattspinat (TK-Ware)

HINWEISE

Tafelspitz vom Rind oder Kalb

Klassisch wird das Wiener Tafelspitz vom Rind gemacht. Ich persönlich mag Kalbstafelspitz aber lieber, da es noch zarter wird. Beim Kochen unterscheidet es sich aber nur in der Garzeit (2,5 h versus 3,5 h), worauf ich im Rezept aber hinweise. Es ist also Euch selbst überlassen, welches Stück Ihr nehmen möchtet.

Bratkartoffeln in der Pfanne vs. aus dem Ofen

Bratkartoffeln aus der Pfanne haben eine etwas schönere Konsistenz, aber ich habe mich in diesem Rezept bewusst für Kartoffeln aus dem Ofen entschieden, damit Ihr nicht lange in der Küche stehen müsst, während die Gäste da sind und Ihr anschließend auch nicht am ganzen Körper nach Gebratenem riecht.

Gesamtzubereitungszeit: 90 Minuten

Kochzeit parallel = gesamt: 2,5 h Kalb, 3,5 h Rind

Zubereitungszeit Tafelspitz und Suppe: 30 Minuten

Kochzeit: 2,5 Stunden

Zubereitungszeit Frittaten: 10 Minuten

Ausbackzeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit Apfelkren: 20 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit Schnittlauchsoße: 20 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit Creme-Spinat: 15 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit Bratkartoffeln: 15 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Zutaten Zubereitung

1. Tafelspitz und Suppe zubereiten

**300 g Siede-
/Suppenfleisch vom
Rind**

in grobe Würfel schneiden.

Aus

**300 g
Rindermarkknochen**

das Knochenmark rausdrücken und dieses verwerfen.

Alles in einen sehr großen Topf geben (Höhe 20 cm, Durchmesser 25 cm). Wasser mit dem Wasserkocher erhitzen und wenn dieses kocht, über das Siedefleisch und die Knochen gießen, um diese kurz zu blanchieren. Wasser abgießen und das Fleisch mit kaltem Wasser abschrecken.

Nun in dem Topf das Siedefleisch und die Knochen mit Wasser bedecken, so dass das Wasser ca. 10 cm höher ist.

Alles zusammen langsam aufkochen und den dabei entstehenden Schaum ständig mit einer Schaumkelle abschöpfen.

- In der Zwischenzeit
- 200 g Zwiebeln** halbieren und mit der Schnittfläche in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
Zusammen mit
- 1 Lorbeerblatt**
10 Pfefferkörnern und
1 kleinen Bund Liebstöckel in die Suppe geben.
Anschließend
- 2,5 kg Tafelspitz (vom Kalb oder Rind)** hinzugeben und wieder aufkochen lassen. Schwach wallend für zunächst 2 h (Kalb) bzw. 3 h (Rind) köcheln lassen.
Entstehenden Schaum weiterhin abschöpfen.
Nun
- 2 gelbe Möhren**
2 orange Möhren
2 Petersilienwurzeln und
1 Stück vom Knollensellerie (ca. 100 g) schälen und in mundgerechte Scheiben schneiden.
1 Stange Lauch putzen und ebenfalls in mundgerechte Scheiben schneiden.
1 kleiner Bund Liebstöckel waschen und zu dem Gemüse stellen.
1 Bund Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Bis zum Anrichten abgedeckt beiseite stellen.
Nach den 2 bzw. 3 h Kochzeit (s.o.) das Tafelspitz aus der Suppe auf ein Brett legen.
Die Suppe durch ein Sieb gießen, um die Knochen, das Siedefleisch, die Zwiebeln und die Gewürze zu entfernen.
Die Suppe und den Tafelspitz zurück in den Topf geben und das Gemüse dazugeben. Weitere 30 Minuten köcheln lassen.
Erneut das Tafelspitz aus dem Topf nehmen und die Suppe mit Salz abschmecken.
Das Tafelspitz in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und zurück in die Suppe legen. Nun kann die Suppe entweder sofort serviert werden oder sie kann stehengelassen werden und abkühlen. Im letzteren Fall würde sie dann 15 Minuten vor dem Servieren wieder erhitzt werden.

Weitere Vorbereitungen während der Kochzeit des Tafelspitz

2. Frittaten vorbereiten

- 125 ml Milch** mit
2 Eiern mit dem Schneebesen glattrühren.
Von
- 2 Stängeln glatter Petersilie** die Blätter abzupfen und klein hacken.
Die Petersilie mit
- 75 g Mehl (Typ 405)** und
etwas Salz unter die Eiermasse rühren.
- 1 EL Butterschmalz** in einer Pfanne erhitzen und so viel Teig in die Pfanne geben, dass dünne Palatschinken entstehen. Von beiden Seiten goldgelb backen. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchentuch legen. Der Teig ergibt 3-4 Palatschinken und jedes Mal vor dem Backen des nächsten Palatschinken wieder etwas Butterschmalz in die Pfanne geben.

Wenn die Palatschinken etwas abgekühlt sind, diese in feine Streifen „feinnudelig“ schneiden. Sie können in einer verschlossenen Dose bis zum Servieren beiseite gestellt werden. Wenn die Suppe serviert wird, werden einige Streifen wie Spaghetti mit einem Löffel aufgerollt und in den Teller gelegt. Die heiße Suppe wird darüber gegeben.

3. Apfelkren vorbereiten

- 400 g Äpfel (Boskop)** schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit ganz wenig Wasser,
2 EL Zitronensaft und
10 g Zucker in einem Topf zugedeckt weichdünsten (ca. 10 Minuten). Äpfel mit einer Gabel klein drücken.
- 25 g Kren / Meerrettich** In der Zwischenzeit schälen und reiben. Ich nehme dafür immer die kleinste Gemüseraspel meiner Kitchen Aid.
Den Kren mit
1 Prise Salz und
1 Spritzer Apfelessig sowie
1 EL Sonnenblumenöl zu den Äpfeln geben und vermengen.
So kann der Apfelkren bis zum Servieren im Kühlschrank beiseite gestellt werden.

4. Schnittlauchsoße vorbereiten

- 3 Eier** hart kochen (10 Minuten).
In der Zwischenzeit
2 Semmeln in etwas
Milch (100 ml) einweichen.
Die hart gekochten Eiern schälen und die Eigelbe herauslösen.
Harte Eigelbe mit
2 rohen Eigelben in einem Blitzhacker oder mit einem Pürierstab vermischen.
Dann die Semmeln ausdrücken und dazugeben. Mit
Salz & Pfeffer würzen.
2 TL Dijon-Senf
1 Prise Zucker und
1 EL Rotweinessig dazugeben.
Insgesamt
250 ml
Sonnenblumenöl nach und nach in die Masse geben und mit dem Blitzhacker bzw. Pürierstab verrühren.
Zum Schluß noch
Sauerrahm (ca. 200 g) bis zur gewünschten Konsistenz mit einem Löffel unterziehen und final mit
Salz & Pfeffer abschmecken.
So wird die Soße bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahrt.
1 Bund Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
Bis zum Servieren abgedeckt beiseite stellen. Der Schnittlauch wird vor dem Servieren unter die Soße gezogen.

5. Creme-Spinat zubereiten

- 1 Zwiebel** schälen, in grobe Würfel schneiden und in
1 EL Butterschmalz hell anrösten.
250 ml Rinderbrühe (Instant) herstellen / erhitzen.
Die Zwiebeln mit

- 1 EL Mehl** bestauben und sofort die Brühe zugießen. Kräftig mit dem Schneebesen rühren, dass keine Klümpchen entstehen.
- 1 kg Blattspinat (aufgetaut)** ausdrücken und in den Topf geben. 10 Minuten bei kleiner Hitze einköcheln lassen.
Den Spinat pürieren.
- 2 Knoblauchzehen** pressen und zum Spinat geben.
Mit
- Salz & Pfeffer** und
- geriebener Muskatnuss** abschmecken.
- 2 EL Crème Fraiche** unterziehen.
So kann der Spinat bis zum Servieren und erneuten Aufwärmen beiseite gestellt werden. Zum Servieren den Spinat 10 Minuten bei kleiner Hitze erwärmen und zum Schluss ein paar
- Butterflöckchen** unterrühren.

6. Bratkartoffeln aus dem Ofen vorbereiten

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)** schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
Die Kartoffelscheiben in einen Topf mit
- 1 TL Natron** geben, damit sie nicht braun werden.
So können die Kartoffeln bis zum Backen beiseite gestellt werden.
Bei den Kartoffeln müsst Ihr im Zeitplan beachten, dass sie 40 Minuten backen müssen. Dazu muss der Ofen bereits ca. 10 Minuten auf 200°C Umluft vorgeheizt sein. Plant also 50 Minuten Vorlauf ein.
Für die Zubereitung der Kartoffeln gießt Ihr das Wasser aus dem Topf ab. Nun gebt Ihr
- 100 ml Olivenöl** und
- 1 EL grobes Meersalz** dazu und rührt gut durch.
Anschließend werden die Kartoffeln in eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech gegeben und gebacken (200°C Umluft, 40 Minuten).

7. Anrichten

Die Zubereitung und zeitliche Abfolge ist in den einzelnen Schritten erläutert.
Angerichtet wird wie folgt:
Zunächst wird die Suppe serviert. Dazu werden die Frittaten in vorgewärmte Suppenteller geben und mit der Rindsuppe sowie etwas Gemüse übergossen. Ein paar Schnittlauchröllchen darüber geben.
Der Tafelspitz wird in der Zwischenzeit im Topf warm gehalten.
Anschließend gibt man je 1 bis 2 Stücke vom Tafelspitz auf einen großen, vorgewärmten Teller. Mit einem Schaumlöffel könnt Ihr etwas Gemüse aus der Suppe holen und auf dem Tafelspitz anrichten. Ein paar Schnittlauchröllchen darüber geben.
Der Spinat, die Kartoffeln, der Apfelkren und die Schnittlauchsoße werden in entsprechend kleine Schüssel gegeben (siehe auch Foto) und dazu serviert.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Österreichische Küche | Vorspeise & Hauptspeise

www.dinnerstories.de

Zu dem gekochten Fleisch passt am Besten ein leichter österreichischer Rotwein wie ein
Zweigelt oder St. Laurent.

So kann man das Gericht vorbereiten:

Tafelspitz und Suppe

Der Tafelspitz und die Suppe können vollständig vorbereitet werden und müssen dann nur noch wieder erhitzt werden, wenn die Gäste da sind.

Der Tafelspitz wird zunächst mit den Knochen und dem Siedefleisch in Wasser gegart (Kalb: 2,5 h; Rind: 3,5 h).

30 Minuten vor Ende der Garzeit werden das Gemüse und die Gewürze hinzugegeben.

Nach Ende der Garzeit wird alles aus der Suppe entfernt, was später nicht gegessen wird (Knochen, Siedefleisch, Zwiebelschalen, Liebstöckel etc.)

Das Tafelspitz wird in Scheiben aufgeschnitten.

Die Suppe wird gesalzen und die Scheiben Tafelspitz wieder in die Suppe gegeben. So kann das Gericht bis zum erneuten Erhitzen stehen bleiben.

15 Minuten vor Servieren wird die Suppe mit dem Tafelspitz wieder langsam erhitzt bis auch das Fleisch wieder heiß ist.

Frittaten als Suppeneinlage

Die Pfannkuchen oder wie es in Österreich heißt, die Palatschinken für die Frittaten können vorbereitet werden. Die Palatschinken werden gebacken und in feine Streifen geschnitten. So könnt Ihr sie dann in einer verschlossenen Dose bis zum Servieren beiseite stellen. Sie werden dann kalt in den Teller gegeben und mit der heißen Suppe übergossen.

Creme-Spinat

Der Creme-Spinat kann vollständig vorbereitet werden. Er wird dann nur wie das Tafelspitz 15 Minuten vor Servieren bei kleiner Hitze wieder erwärmt. Zum Schluß gebt ihr nur noch ein paar kalte Butterflocken dazu.

Apfelkren

Der Apfelkren kann vollständig vorbereitet werden und wird bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahrt.

Schnittlauchsoße

Die Schnittlauchsoße kann vorbereitet werden und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahrt werden

Bratkartoffeln aus dem Ofen

Die Kartoffeln können so weit vorbereitet werden, dass sie geschält und in Stücke geschnitten in Wasser mit etwas Natron (dann werden sie auf keinen Fall braun) aufbewahrt werden können. Ihr gießt dann nur noch 20 Minuten vor Servieren das Wasser ab, wendet sie in Olivenöl und grobem Meersalz und backt sie anschließend bei 200°C im vorgeheizten Backofen.

Tipp: Stellt Euch vor Eintreffen der Gäste bereits das Geschirr zum Servieren des Tafelspitz bereit: 1 Suppenteller und 1 großer Servierteller (vorwärmen!), je Gast 1 kleine Schüssel für die Kartoffeln, 1 kleine Schüssel für den Creme-Spinat sowie 2 kleine Schälchen für Apfel-Kren und Schnittlauchsoße.