



Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

Hauptgang: Gebrühter Kalbstafelspitz mit Gartenkräutersoße und gebratenen Kartoffeln

Tafelspitz

- ca. 1 kg Kalbstafelspitz
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- etwas Knollensellerie
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Lauch
- 2 Nelken
- Liebstöckel

Gartenkräutersoße

- 100g Joghurt
- 50g Salatmayonnaise
- 1 Zitrone
- Kräuter wie Petersilie, Boretsch, Schnittlauch, Kerbel, Gartenkresse, Pimpernelle (oder nach Geschmack)

Gebratene Kartoffeln

- Neue Pellkartoffeln
- Thymian
- Knoblauch
- Butter

Die Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen goldbraun anrösten, das Gemüse sorgfältig waschen und grob schneiden.

2 Liter Wasser gemeinsam mit der Zwiebel und dem Gemüse aufkochen, eine Prise Salz, Nelken, Lorbeer und den Tafelspitz zufügen und ca. 2 1/2 Stunden kurz unter dem Siedepunkt simmern lassen. Ungefähr 30 Minuten vor dem Ende der Kochzeit den Liebstöckel hinzufügen.

Für die Kräutersoße den Joghurt und die Mayonnaise glattrühren. Die verschiedenen Kräuter fein hacken und zusammen mit dem Saft der Zitrone und Ihrer abgeriebenen Schale der Soße zufügen. Mit etwas von dem Tafelspitzsud zur gewünschten Konsistenz bringen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorneweg die Kartoffeln mit etwas Salz und Kümmel kochen, schälen und auskühlen lassen.

Die Kartoffeln werden halbiert und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz auf den Schnittflächen goldbraun angeröstet. Dann werden die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben, zusammen mit Knoblauchzehen, Butterflocken und Thymian bei 160° C Oberhitze für ca. 10 min in den Ofen geschoben.

Der Tafelspitz wird quer zur Faser in dünne Scheiben geschnitten mit der Kräutersoße angegossen und den gebratenen Kartoffeln angerichtet.

Tradition & Moderne
HOTEL BRÖSLER

Restaurant & Bäckerei, seit 1906

