ADEG
Land aufs Herz.

Tafelspitz mit Erdäpfel-Spinat- Schnitte & Kohlrabisalat

120 Min. | fortgeschritten | 4 Personen

ohne Nüsse

Schritt 1

Ca. 3 Liter Wasser aufkochen. Tafelspitz einlegen, Pfeffer hinzufügen. Fleisch bei kleiner Hitze ca. 2,5 Stunden kochen. Wiederholt Schaum entfernen. Suppengemüse und Zwiebeln schneiden, Zwiebeln in einer Pfanne anrösten. Liebstöckel hinzufügen, Fleisch fertig garen.

Schritt 2

Äpfel schälen, würfeln und mit Butter, Kristallzucker und Zitronensaft leicht erwärmen.

Schritt 3

Für den Krenschaum Schalotten würfeln, in Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen. Semmel und Suppe hinzufügen und einkochen lassen. Mit Obers, Salz, Pfeffer und Kren abschmecken, dann pürieren.

Schritt 4

Spinat kurz kochen, abschrecken, trocken tupfen. Erdäpfel schälen, 300 g dünn schneiden. Rest grob reiben. 1/3 eines Blechs mit Backpapier auslegen. Darauf 150 g Erdäpfelscheiben legen. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Schritt 5

Eiklar zu Schnee schlagen. Mit Dotter, Salz, Muskat unter die geriebenen Erdäpfel heben. Auf die Scheiben abwechselnd Spinat und geriebene Erdäpfel verteilen, mit Scheiben abschließen. 45 Minuten backen, über Nacht kalt stellen. In Schnitten schneiden, im Öl frittieren.

Zutaten

Für den Tafelspitz

- 1.25 kg Tafelspitz
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Zweig Liebstöckel

Für die gedünsteten Äpfel

- 2 säuerliche Äpfel
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- 0.5 Zitrone für den Saft

Für den Krenschaum

- 2 Schalotten
- 40 g Butter
- 50 ml Wermut
- 1 Semmel
- 400 ml Rindsuppe
- 100 ml Schlagobers

Schritt 6

Kohlrabi schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz vermischen.

Schritt 7

Tafelspitz-Scheiben mit Erdäpfelschnitten, Krenschaum, Äpfeln, Kohlrabisalat, Suppengemüse, Schnittlauch, etwas Rindsuppe und geriebenem Kren servieren.

- 1 Esslöffel geriebener Kren

Für die Erdäpfel-Spinat-Schnitte

- 120 g Blattspinat
- 900 g speckige Erdäpfel
- 3 Eier
- geriebene Muskatnuss
- 500 ml Sonnenblumenöl

Für den Kohlrabisalat

- 1 Kohlrabi
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 0.5 Zitrone für den Saft
- Schnittlauchröllchen

Außerdem

- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- geriebener Kren