

TAFELSPITZ MIT KRÄUTERVINAIGRETTE

ZUTATEN

Für 10 Personen

500 g Tafelspitz
200 g Knochen
1 Bund Suppengrün, Salz

Für die Vinaigrette:

1/8 Liter Rotweinessig
1/4 Liter Olivenöl
1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
2 hartgekochte Eier
1 Bund gemischte Kräuter, z. B. Blatt Petersilie,
Schnittlauch, Kerbel, Dill, Estragon.

ZUBEREITUNG

Den Tafelspitz und die blanchierten Knochen mit warmem Wasser im Suppentopf zum Kochen bringen, abschäumen und langsam weiterköcheln lassen. Salz und Suppengrün zugeben. Nach etwa 40 Minuten den gegarten Tafelspitz zum Abkühlen aus der Brühe nehmen. Aus Rotweinessig, Olivenöl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Ein Ei und die Hälfte der Kräuter getrennt hacken und unter die Vinaigrette mischen. Nach dem Erkalten das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten, mit etwas Kräutervinaigrette übergießen und mit Ei und den Kräutern dekorieren. Die restliche Vinaigrette dazu reichen.

