

Gekochtes Rindfleisch, Kartoffel-Selleriepüree, Meerrettich-Rahm- Blattspinat



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Gekochtes Rindfleisch

900 g Rindshohrücken oder Schulterspitz
1 TL Salz
1 Stange Lauch
1 Zwiebel mit Schale
2 Karotten
1 Pfälzer Karotte
1 kleines Stück Sellerieknolle
Gewürzsäckchen (10 Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 3 Wacholderbeeren)
½ Bund Petersilie oder Liebstöckel
(Maggikraut), grob gehackt

Zutaten Selleriepüree

400 g Sellerie
300 g mehlig Kartoffeln
1 säuerlicher Apfel
50 g braune Butter (Nussbutter)
1 dl Vollmilch
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung Gekochtes Rindfleisch

Das Fleisch kalt abspülen. Ca. 4 Liter Wasser mit dem Salz in einem Topf aufkochen. Das Rindfleisch zugeben und ca. 60 Minuten knapp am Siedepunkt garen, dabei die Fleischbouillon mehrmals abschäumen und abfetten. Inzwischen das Gemüse waschen, schälen und grob in schräge Stücke schneiden. Die Zwiebel quer halbieren, die Schnittflächen in einer Bratpfanne dunkel rösten. Geschnittenes Gemüse, Röstzwiebel und das Gewürzsäckchen zur Bouillon geben und das Ganze weitere 45 Minuten weichgaren (Probe mit der Fleischgabel). Nun das Gewürzsäckchen entfernen, das Fleisch aus der Bouillon heben und 10 Minuten ruhen lassen. Den Fleischsud durch ein Küchentuch passieren und auffangen, das Gemüse allenfalls warm stellen. Das Fleisch wird nun gegen die Faserrichtung in Scheiben geschnitten, dann mit dem Wurzelgemüse, Petersilie und wenig Bouillon angerichtet.

Zubereitung Selleriepüree

Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln, Apfel schälen, entkernen und würfeln. Die Sellerie- und Kartoffelwürfel in Salzwasser kochen, kurz bevor sie weich sind, die Apfelstücke hinzugeben und das Ganze weichkochen. Das Wasser abgessen und das Gemüse im Sieb kurz ausdampfen lassen. Nun die Masse durch die Kartoffelpresse drücken. Heisse Butter und Milch begeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Zutaten Meerrettich-Rahm-Blattspinat

2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
600 g Winterspinat
1.5 dl Vollrahm
Salz, Muskatnuss
2 cm Stück frischer Meerrettich, geschält

Zubereitung Meerrettich-Rahm-Blattspinat

Den Spinat waschen und abtropfen lassen, die Stängel abzupfen. Meerrettich fein reiben, den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchscheiben und Schalottenwürfel darin kurz andünsten. Den Spinat begeben und 2–3 Minuten mitdünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Vollrahm und Meerrettich begeben und das Ganze sämig einkochen. Mit Salz und wenig Muskatnuss abschmecken.