

Tafelspitz trifft grüne Soße

Zartes Fleisch und frische Kräuter – Zwei Küchenklassiker vereinen sich zu einer sinnlichen Delikatesse

Das gibt's

- Einen Klassiker aus Nordhessen
- Eine kulinarische Delikatesse aus Österreich



Köstlich: Zwei bis drei Scheiben vom Tafelspitz und fünf kleine Kartoffeln werden auf einem vorgewärmten Teller angerichtet. Anschließend wird die grüne Soße auf dem Teller gegeben und mit Eierscheiben und Kräutern dekoriert.

Fotos: nh

So erreichen Sie die Redaktion Essen und Trinken: Sandra Köhler
Telefon: 05 61 / 203 13 97
E-Mail: skb@hna.de

Lesebissen für Leckermäulchen

Sommerküche

Lustvoll, traditionell inspiriert und doch modern präsentiert Marie Langenau das heutige Landleben. Ihre Verbundenheit zur Natur taucht in jedem Rezept und jedem Bild immer wieder auf. Ob leckerer Kartoffelauflauf nach schwedischer Art mit Sardellen, Sommerpizza mit Datteln und Ziegenkäse oder himmlischer Rosenkuchen – Von der Grillparty über das Familienpicknick bis zum Tag am Strand ist man mit diesem Buch für jeden Sommertag bestens ausgestattet.



Marie Langenau: So schmeckt mein Sommer, Lieblingsrezepte vom Land, 192 Seiten, Christian Verlag, ISBN: 978-3-86244-253-9, 19,95 Euro.

Zutaten für 10 Personen:

Für den Tafelspitz:

2,5 kg roher Rindertafelspitz vom Fleischerfachhandel
5 l Wasser
Salz nach Geschmack
4 Lorbeerblätter
6 Pimentkörner
6 Pfefferkörner
1 Zwiebel
2 Möhren
2 Petersilienwurzeln
¼ Knollensellerie
½ Stange Lauch (Porree)

Für die Butterkartoffeln:

1,5 kg Neue Kartoffeln
Salz
100 g Butter

Für die grüne Soße:

1,5 kg Schmand
250 g Quark
1 Bund Borretsch
1 Bund Petersilie
1 Bund Sauerampfer
1 Zweig Dill
1 Bund Schnittlauch
Salz

weißer Pfeffer gemahlen
20 Eier Handelsklasse M

Zubereitung:

Den Rindertafelspitz kurz kalt waschen und in zirka fünf Liter leicht gesalzenes kochendes Wasser geben.

Die Zwiebel schälen, halbieren und ohne Fett anrösten. Zwiebel, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Pimentkörner zum siedenden Tafelspitz-Wasser geben und zirka eineinhalb Stunden leicht köcheln lassen. Den sich bildenden Schaum während der ersten Kochminuten wiederholt mit einem Schaumlöffel abnehmen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und mit leicht gesalzenem Wasser aufkochen und je nach Größe und Sorte 30 bis 45 Minuten kochen lassen bis sie gar sind.

Anschließend Möhren, Petersilienwurzel und Lauch zum Tafelspitz dazugeben und weitere 30 bis 45 Minuten kochen lassen.

Während der Tafelspitz und die Kartoffeln kochen, wird

die grüne Soße zubereitet.

Zunächst die Eier in einem Eierkocher oder zehn Minuten in kochendem Wasser hart kochen. Anschließend die Eier im kaltem Wasser abschrecken und schälen.

Die Kräuter mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden. Anschließend Schmand, Quark und fein geschnittene Kräuter vermengen.

Die Eier hacken und zur grünen Soße geben. Anschließend die grüne Soße mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Zur Dekoration einen Teil der gekochten Eier in Scheiben schneiden.

Der Tafelspitz ist dann weich gegart, wenn man mit einer Fleischgabel ohne Widerstand in das Fleisch einstecken kann oder mit zwei Fingern eindrücken kann.

Das Tafelspitzfleisch aus der Brühe heben und auf einem Tranchierbrett in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die gegarten Kartoffeln abgießen und mit der Butter an schwenken.

Die Köchin



Maria Menne

Die „rechte Hand“ von Küchenchef Uwe Zlydnyk bringt ihre vielfältige Erfahrung aus früheren Tätigkeiten ein. Sie arbeitete bereits in renommierten Häusern in Bremen und Timmendorfer Strand. Geboren im Raum Warburg hat sie eine enge Bindung zur regionalen Küche. Mit immer wieder neuen Ideen und viel Kreativität legt sie besonderen Wert auf frische und naturbelassene Zutaten. Die Kräuter für die äußerst leckeren kulinarischen Genüsse kommen aus dem hauseigenen Kräutergarten.

Waldhotel Schäferberg
Wilhelmsthaler Straße 14
34314 Espenau
☎ 05 67 3 / 9 96 0
www.schaeferberg.de

Der Kräutergarten

Intensiver Geruch von Salbei, die pfeffrige Note von Koriander und die zart-violetten Blüten des Borretsch – im hauseigenen Kräutergarten des Waldhotels Schäferberg ist Schnuppeln, Fühlen und Sehen ausdrücklich erwünscht. Besucher können die Heilkräuter und Gewürze zu jeder Zeit besuchen. Küchenchef Uwe Zlydnyk legt bei der Auswahl der Kräuter vor allem auf heimische und regionale Sorten. Besonders die, die täglich in seiner Küche verwendet werden, wie zum Beispiel für die Spezialität des Hauses: „Unsere grüne Soße“.



Würze aus der Natur: Küchenchef Uwe Zlydnyk im hauseigenen Kräutergarten.