

**Jürgen Kettner`s:**

### **Wiener Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce**

für 4 Personen



#### **ZUTATEN:**

##### **Tafelspitz**

- 1 Stück Zwiebel, mit Schale, halbiert
- 2 kg Tafelspitz
- 10-15 Stück Pfefferkörner, schwarz
- 250 g Wurzelwerk, geschält (Karotte, Gelbe Rübe, Sellerie und Petersilienwurzel, zu gleichen Teilen)
- 1/2 Stange Lauch, halbiert, gewaschen
- Brühe, gekörnt, bei Bedarf
- Salz
- Schnittlauchröllchen zum Bestreuen
- Suppeneinlage nach Wunsch

#### **ZUBEREITUNG:**

Zwiebel samt Schale in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne ohne Fett an den Schnittflächen sehr dunkel bräunen.

Fleisch kurz lauwarm waschen, abtropfen lassen. 3l Wasser aufkochen, Fleisch einlegen, schwach wallend kochen. Aufsteigenden Schaum ständig abschöpfen, Pfefferkörner und Zwiebel begeben, schwach salzen.

Die ungefähre Kochdauer beträgt 3 Stunden.

Ca. 25 Minuten vor dem voraussichtlichen Garende Wurzelwerk, Lauch und, falls gewünscht, gekörnte Brühe beifügen. Gekochtes Fleisch aus der Suppe heben, in fingerdicke Scheiben schneiden.

Anrichten und mit Salz und Schnittlauch bestreuen. Suppe abseihen, mit Salz abschmecken. Wurzelwerk in Scheiben, Lauch in Stücke schneiden und gemeinsam mit dem geschnittenen Fleisch in der Suppe servieren, mit Schnittlauch bestreuen.

Bei Tisch entnehmen Sie zunächst die Suppe samt Wurzelwerk und Lauch und fügen die Suppeneinlage bei. Als zweiten Gang servieren Sie den Tafelspitz.

### ***Apfelkren***

- 300 g Äpfel, säuerlich, geschält, entkernt
- 2-3 EL Zitronensaft
- 15 g Kren, gerieben
- 10 g Zucker
- Prise Salz
- 1 EL Öl

Äpfel mit dem Krenreißer fein schaben und sofort (um Braunfärbung zu vermeiden) mit Zitronensaft verrühren.

Kren, Zucker, Salz und Öl beimengen.

### ***Schnittlauchsauce***

- 100 g Weißbrot, entrindet
- 200 ml Milch
- 2 Stück Dotter, gekocht
- 2 Stück Dotter, roh
- Salz
- Apfel- oder Hesperiden Essig nach Geschmack
- Pfeffer
- Prise Zucker
- 400 ml Pflanzenöl, geschmacksneutral
- 1 Stück Ei, gekocht, fein gehackt
- 4-5 EL Schnittlauchröllchen
- 

Weißbrot in kalter Milch einweichen, anschließend leicht ausdrücken. Weißbrot, rohe und gekochte Dotter, Salz, Essig, Pfeffer und Zucker mit einem Stabmixer unter ständiger Beigabe von Öl zu einer sämigen Sauce verarbeiten.

Gekochtes, gehacktes Ei und Schnittlauch einrühren, einige Stunden kühl aromatisieren lassen.