KIKKOMAN

Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfel-Croutons

Gesamtzeit **190 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1,2 kg	Tafelspitz
1	große Zwiebel
1	Lorbeerblatt
8	Pfefferkörner
1	große Tomate
3	große Champignons
1	Stange Sellerie
1	Karotte
1	Petersilienwurzel
1	kleiner Bund Petersilie
	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Gemüsestreifen und gerissenen Kren zum Garnieren

Für die Schnittlauchsauce

100 g	Weißbrot, ohne Rinde
250 ml	warme Milch
2	Eidotter
	Salz
	weißer Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 TL	Estragonsenf
1 TL	Weißweinessig
250 ml	Rapsöl
2,5 EL	Schnittlauch, fein geschnitten

Für den Apfelkren

3	Äpfel
	Saft einer halben Zitrone
50 g	Zucker
2 EL	fein geriebenen Kren

Für die Erdäpfel-Croutons

500 g	mehlige Erdäpfel
	Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Tafelspitz in kaltem Wasser waschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Das Wasser langsam zum Kochen bringen und den Schaum sorgfältig abschöpfen. Lorbeer, Pfeffer und etwas Sojasauce zufügen und das Fleisch 1,5 Stunden köcheln lassen.

Schritt 2

Die Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer trockenen Pfanne dunkel anrösten. Das Gemüse grob würfeln, mit Petersilie in die Suppe geben und eine weitere Stunde auf kleiner Flamme kochen.

Schritt 3

Für die Schnittlauchsauce das Weißbrot in grobe Würfel schneiden, mit der Milch übergießen und 5 Minuten einweichen. Eidotter, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Essig mit der Brotmischung in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Öl in einem dünnen Strahl einmixen und die Sauce abschmecken. Zuletzt den Schnittlauch unterrühren.

Schritt 4

Für den Apfelkren die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf weich kochen.

Schritt 5

Anschließend fein pürieren, den frisch geriebenen

Kren untermengen und kühl stellen.

Schritt 6

Die Erdäpfel in 1-2cm große Würfel schneiden und in heißem Fett knusprig frittieren. Auf Küchenpapier entfetten.

Schritt 7

Den Tafelspitz aus der Brühe heben und das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Brühe durch ein feines Sieb passieren und mit Sojasauce abschmecken. Fleischscheiben mit etwas Brühe in Teller verteilen und mit Erdäpfelcroutons und Gemüsestreifen garnieren. Mit Schnittlauchsauce und Apfelkren servieren.