



Tafelspitz mit einer Kräuter - Tomaten - Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Ideale in der warmen Jahreszeit

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 800 g mager zugeschnittener Tafelspitz
- 1 Bund Suppengrün, 1 kleine Petersilienwurzel oder Stengel
- 1 große, gebrannte Zwiebel für eine Bernsteinfarbe
- 2 Lorbeerblätter, 3 - 4 Nelkenköpfe, 5- 6 Pfefferkörnern, Salz.
- Für die Kräuter - Tomaten - Vinaigrette:
- Frische krause Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Kerbel, Balsamico
- 3 - 4 frische Tomaten in Würfeln
- 3 El Traubenkernöl
- 1 El Senf
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz::

Schritt2

Ausreichend Salzwasser sprudelnd kochen lassen und das gewaschene Rindfleisch nur kurz 1 - 2 min. blanchieren,

Schritt3

heraus nehmen, kalt abspülen.

Schritt4

(Dieser kleine Aufwand ist erforderlich und sinnvoll, um zusätzlich einen absolut klaren Rinderfond für eine wunderschön „glockenklare“ Rindfleischsuppe zu erhalten)

Schritt5

Nunmehr in sprudelndes Salzwasser mit Suppengrün geben.

Schritt6

2 / 2 halbierte Zwiebeln mit der Schale in einer Bratpfanne ohne Fett schwarz brennen, ebenfalls dazu geben.

Schritt7

Gewürzt wird mit Salz und 2 Lorbeerblätter, 3 - 4 Nelkenköpfe, 5- 6 Pfefferkörnern .

Schritt8

Alles nur leise „ Simmern“ lassen; das kann 2 - 3 Stunden dauern; hin und wieder abschäumen. Danach in der Brühe auskühlen lassen.

Schritt9

Den Rinderfond durch ein Küchentuch oder Sieb passieren, mit Muskatnuss nachschmecken, für die weitere Verwendung auf die Seite stellen.

Schritt10

Die Kräuter- Tomaten Vinaigrette:

Schritt11

Die frischen Kräuter fein schneiden / hacken

Schritt12

1 El Senf mit etwas Rinderbrühe, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und dem Traubenkernöl nach eigenem Geschmack aufmischen“, pikant nachschmecken.

Schritt13

Die in kochendem Wasser gebrühten Tomaten , in kaltem Wasser runterkühlen, abziehen. Die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, zur Vinaigrette geben

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Den Tafelspitz in dünne Scheiben aufschneiden, staffelartig anrichten. Mit grobem Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle bestreuen, die Vinaigrette darüber verteilen.

Schritt16

Mit vielen frischen Markt Salaten nach der Jahreszeit und krossen Zwiebel - Bratkartoffeln / Speck servieren

Schritt17

Dazu passt ein frisch gezapftes kühles Bier genau so gut wie ein kaltes Glas trockener Weißburgunder.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** schmackig., tafelspitz, zünftig **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tafelspitz-mit-einer-kraeuter-tomaten-vinaigrette/>