

TAFELSPITZ VOM LAMM, ABGEWANDELTE GRÜNE SAUCE, KARTOFFELVARIATION UND MESCLUN

Ein Rezept von „Oexle“ und „Catsup“ von der Männerkochgruppe Goethecuchi

Zutaten Tafelspitz:

- 400g großes Stück Tafelspitz vom Lamm, von einem fähigen Metzger präpariert
- Butter, Öl zum Braten
- Rosmarinzweig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Tafelspitz sauber parieren, insbesondere die Silberhäutchen abschneiden. In der Öl-Butter-Mischung mit dem Rosmarinzweig bei guter Hitze anbraten und Farbe nehmen lassen. Kurz abkühlen lassen und dann fest vakuumieren.

Im Wasserbad bei 59 Grad ca. 35 Minuten garen lassen, den Beutel kurz kalt abschrecken und dann das Tafelspitz entnehmen. Etwas auf einem Gitter ruhen lassen. Kurz noch einmal in der Pfanne nachbraten, mit Butter überglänzen und mit der Jus aus dem Beutel abglänzen.

Zum Servieren in 5 mm dicke Scheiben aufschneiden und mit etwas Meersalz würzen.

Zutaten Kartoffeln:

- 1 g festkochende Kartoffel
- Meersalz
- Butter
- Pflanzenöl zum frittieren

Zubereitung:

Die gewaschene Kartoffel schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese auf ca. 3,5 x 8 cm große Rechtecke zuschneiden. In Salzwasser bissfest kochen und dann abschrecken. Kurz vor dem Servieren in etwas Butter erhitzen, mit Meersalz würzen. Den Rest der Kartoffel in dünne Scheiben schneiden. Aus den Scheiben feine Streifen von 1 cm Länge schneiden und diese im Pflanzenöl frittieren. Auf der Kartoffelscheibe servieren.

Zutaten "abgewandelte Hanauer "Grüne Soße und Mesclun

- 1 feingeschnittene Schalotte
- etwas Condimento Balsamico (weißer Essig)
- 20 ml Traubenkernöl
- 150 g saure Sahne oder Schmand
- 3 g Estragonsenf
- etwas Zucker, Salz, weißer Pfeffer
- Zitronensaft
- 300 g Kräutermischung mit Estragon
- 1 Handvoll Mesclun – gemischter grüner Salat

Zubereitung:

Für den Kräutersalat 20g der Mischung reservieren. Alle restlichen Kräuter und Zutaten in einen großen Mixer geben und fein zerkleinern . Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken.

Die Kräuter für den Mesclun in einer kleinen Schale mit dem Dressing aus Salz, Zitronensaft und Traubenkernöl vermischen.