

Rind-Fleisch mit Semmelkren, Salzkartoffeln und Gemüse

Für zwei Personen

Für das Rindfleisch: 350 g Schulterscherzel

Für das Gemüse:

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Knollensellerie
1 Peterswurze	1 violette Karotte	1 weiße Karotte
1 gelbe Karotte	1 orange Karotte	1 L Rinderfond
3 Zweige Petersilie	2 Zweige Liebstöckl	2 Lorbeerblätter
2 getrocknete Wacholderbeeren	3 Pfefferkörner	Maiskeim-/Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Semmelkren:

120 g Brotwürfel	125 ml Sahne	übrige Suppe (von oben)
$\frac{1}{2}$ Meerrettich-Wurzel	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln Salz

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Meerrettich-Wurzel 1 Zweig Schnittlauch

Für das Rindfleisch:

Das Fleisch waschen und in ca. 1 cm dicke Schnitten schneiden. 10 Minuten vorm Servieren auch in die heiße Suppe einlegen.

Für das Gemüse:

Zwiebel abziehen und halbieren. Knoblauch abziehen und in einem großen Topf mit Öl anrösten und im Anschluss mit Rinderfond ablöschen. Lorbeerblätter abzupfen. Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und im Ganzen zum Aromatisieren zusammen mit den Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in den Topf geben.

Große Zweige evtl. brechen. Sellerie, Karotten und Peterswurze schälen, von Enden befreien und in Quader schneiden. Bis auf die violetten Karotten-Enden alle Randstücke in den Topf geben und die Suppe bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Die Gemüse-Quader in Streifen und dann in gleichmäßige Würfel schneiden. In einem kleinen Topf etwas von der Brühe eingießen und die Gemüswürfel darin andünsten. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und für den Semmelkren beiseite stellen.

Für den Semmelkren:

Brotwürfel in einen Topf geben und einige davon im Mixer zu Semmelbrösel mahlen. Etwas Suppe von oben durch ein Sieb geben und die Brotwürfel damit aufgießen. Sahne einrühren. Meerrettich schälen, reiben und unter die Brot-Masse geben. Muskatnuss reiben und eine Msp. auffangen. Gerieben Brotwürfel auch in den Topf geben und alles zusammen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und im Topf mit ausreichend Salzwasser garen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Rinderscheiben mit Salzkartoffeln und dem Wurzelwerk anrichten, etwas Suppe eingießen und mit Schnittlauch garnieren. Meerrettich schälen und reiben. Kren in einer separaten Schüssel anrichten und mit Meerrettich bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Raphael Skerlan am 23. Oktober 2019