

Gekochter Tafelspitz mit Pesto Genueser Art

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

800 g Tafelspitz	500 g Rindfleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner
1 Bund Suppengemüse	1 Knoblauchzehe	Meersalz

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	100 g Pecorino oder Parmesan
1/2 Chilischote	30 g Pinienkerne	1 Sardellenfilet in Öl
1/4 l Olivenöl	1 TL schwarzer Pfeffer	

Für den Tafelspitz das Fleisch und die Knochen waschen. In einen Topf die Knochen und Pfefferkörner geben und mit ca. 2 l kaltem Wasser auffüllen. Aufkochen lassen und den Tafelspitz in die kochende Flüssigkeit geben. Dann die Hitze reduzieren, sodass die Brühe nur noch simmert, also ganz leicht kocht. Den Tafelspitz ca. 1,5 – 2 Stunden zugedeckt garen. Währenddessen die Brühe immer wieder abschäumen. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und zerkleinern, den Knoblauch schälen. Suppengemüse und Knoblauch nach einer Stunde zum Fleisch geben und mitköcheln lassen. Für das Pesto Basilikum waschen und trochentupfen. Blätter grob schneiden. Den Knoblauch schälen, den Käse reiben. Chilischote halbieren, die Kerne ausstreichen und Fruchtfleisch grob hacken. Zerkleinerte Zutaten und Pinienkerne in den Mixer oder einen hohen Becher geben. Sardellenfilet abtropfen lassen und dazugeben. Olivenöl hinzufügen und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Pesto mit Pfeffer abschmecken. Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen und etwas ruhen lassen. Fleisch von der spitzen Seite her in fingerdicke Scheiben schneiden. Nach zwei Dritteln das Fleisch um 90 Grad drehen und quer, d.h. gegen die Faser, schneiden. Den Tafelspitz auf Tellern anrichten, mit grobem Meersalz bestreuen und mit dem Pesto servieren. Dazu passen in der Brühe gegarte Bouillonkartoffeln und Möhren. (Restliche Brühe für eine Suppe weiterverwenden.)

Vincent Klink Mittwoch, 09. April 2008