

Rindfleisch mit Frühlingskräuter-Soße und Gemüse-Salat

Für 4 Personen

Für das Rindfleisch:

1 kg Rindfleisch	500 g Rinderknochen	1/2 Tl schwarze Pfefferkörner
1 Bund Suppengemüse	2 Möhren	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	Salz	3 EL heller Balsamessig
Pfeffer	4-5 EL Olivenöl	

Für die Kräutersauce:

40 g Butter	40 g Mehl	500 ml Fleischbrühe
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch
4 EL süße Sahne	Salz, Muskat	

Für das gekochte Rindfleisch:

Tafelspitz und Knochen abspülen. Knochen und Pfefferkörner in einem großen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser zum Kochen bringen. Den Tafelspitz hinein geben. Bei schwacher Hitze ca. 1 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen. Den sich bildenden Schaum immer wieder abschöpfen. Das Suppengemüse und die Möhren putzen und waschen. Schalotten und Knoblauch schälen. Alles zusammen, mit etwas Salz, in den letzten 30 Minuten zum Fleisch geben. (Dieses Gemüse ergibt hinterher den Salat). Das Fleisch aus der Brühe nehmen und warm stellen. Knochen entfernen. Den Sud durch ein Sieb geben. Brühe auffangen. Das Gemüse beiseite stellen und abkühlen lassen. Für die Soße die Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren. Nach und nach mit der Fleischbrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Für die Kräutersauce:

Kerbel, Petersilie und Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Kerbel- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter zur Sauce geben. Mit Sahne, Salz und Muskat würzen. Das abgekühlte Gemüse (Möhren, Lauch, Petersilienwurzel und Knollensellerie) in feine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Balsamessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Über das Gemüse geben und gut mischen. Rindfleisch in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Sauce und Gemüsesalat anrichten. Dazu passt Brot.

Vincent Klink am 18. April 2013