

# Rinder-Tafelspitz mit Kräuter-Ravioli und Wurzel-Gemüse

**Für 2 Personen**

**Für den Tafelspitz:**

1 Zwiebel	2 kleine Karotten	2 Stangen Staudensellerie
2 Petersilienwurzeln	1 kleine Lauchstange	1 Knoblauchzehe
500 g Rindertafelspitz	200 g Rinderknochen	5 Pfefferkörner
3 Pimentkörner	1 Stiel Liebstöckel	1 Stiel Blattpetersilie
1 Zweig Thymian	Salz, weißer Pfeffer	150 g Gemüse

**Für die Ravioli:**

100 g Poulardenbrust	120 g Sahne	2 cl weißer Portwein
Salz, Piment d'Espelette	50 g Blattspinat	1 Zweig Thymian
1/2 Bund Blattpetersilie	2 Stängel Liebstöckel	2 Stängel Estragon
1 EL Olivenöl	12 Blätter Wan Tan Teig	1 Ei

Für den Tafelspitz:

Zwiebel mit Schale waschen, halbieren und die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten, in einer Pfanne dunkel anbraten. Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Lauch, putzen, waschen und klein schneiden. Tafelspitz abspülen. Mit den Knochen in einen Topf geben. Gemüse zugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen, langsam köcheln lassen und den aufsteigenden Schaum immer wieder entfernen. Pfefferkörner und Piment grob mörsern. Liebstöckel, Petersilie und Thymian abspülen und mit den Gewürzen nach 40 zum Fleisch geben. Weitere ca.30 Minuten weitergaren bis das Fleisch gar ist. Fleisch aus dem Fond nehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Brühe abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Für die Einlage das Gemüse putzen und waschen. Karotte und Kohlrabi in ca. 2 cm dicke Scheiben, Sellerie in feine Streifen, Lauch und Zucchini in 2 mm dicke Rauten. Das Gemüse im Tafelspitzsud bissfest garen. Herausnehmen, abdecken und beiseite stellen.

Für die Ravioli:

Poulardenbrust würfeln. Mit 100 g Sahne, Portwein, Salz, und Piment d'Espelette fein pürieren. Danach durch ein feines Sieb streichen, kalt stellen. Übrige Sahne steif schlagen und unter die Farce heben. Blattspinat, Thymian, Petersilie, Liebestöckel und Estragon fein schneiden und im Olivenöl ca. 2 Minuten dünsten, kalt stellen. Danach unter die fertige Farce geben. Farce erneut abschmecken. Wan-Tan-Teigblätter auslegen. Jeweils 1 EL Farce auf in die Mitte von 6 Teigblättern setzen. Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Übrige Teigblätter darauf legen, verschließen und leicht andrücken. Anschließend mit einem runden geriffelten Ausstecher Ravioli ausstechen. Ravioli danach in leicht kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Tafelspitz dünn aufschneiden, in tiefen Teller anrichten, mit Gemüse und Ravioli anrichten. Zuletzt den heißen Tafelspitzsud eingießen. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren. Etwas Olivenöl darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 27. August 2013