

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Zutaten für das Fleisch

- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch)
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 (1,5-2 kg für 2 Personen)
- Tafelspitz vom Rind
- 2-3 l Wasser

Zubereitung Fleisch

Für den Tafelspitz das Wasser aufkochen. In dieser Zeit das Suppengrün putzen. Die Zwiebeln halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne bräunen.

Wenn das Wasser kocht, das Fleisch, Zwiebeln, Suppengrün und Gewürze hineingeben. Ab jetzt darf die Brühe nicht mehr kochen sondern kurz unter dem Siedepunkt (es steigen höchstens kleine Bläschen auf) 1,5 bis 2 Stunden garziehen lassen.

Wenn das Fleisch gar ist, aus der Flüssigkeit heben und unter Alufolie kurze Zeit ruhen lassen. Dann den Tafelspitz quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.

Zutaten Soße

- 1 dickes Bündel frische, grüne Kräuter (mind. 7 verschiedene, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill, Sauerampfer, Estragon (hiervon nicht zu viel), Zitronenmelisse)
- 2-3 gekochte Eigelbe
- 1-2 TL scharfer Senf
- 2 EL Essig
- 4 EL neutrales Öl
- 200 g saure Sahne
- 200 g Joghurt
- Salz
- Zucker
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung Soße

Die gekochten Eigelbe mit einer Gabel durch ein feines Sieb in eine Schüssel drücken. Zuerst Öl und Essig, dann den Joghurt und die saure Sahne hinzugeben und glatt rühren. Die geputzten und gewaschenen Kräuter fein hacken und in die Sahne-Soße geben. Alles wieder glatt rühren und mit Salz, Zucker und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Danach kalt stellen.

Anrichten

Den warmen Tafelspitz aufschneiden, auf den Tellern anrichten und mit der Frankfurter Grünen Sauce anrichten. Sehr gut passen hierzu gekochte Pellkartoffeln.

Tipp: Das Fleisch kann sowohl kalt als auch warm angerichtet werden. Häufig werden auch hartgekochte und kleingehackte Eier in die Sauce gerührt.

nach Belieben Pellkartoffeln

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!