



REZEPT

PLACHUTTAS OPERNBALL TAFELSPITZ

ZUTATEN (6 Portionen)

1 Stück	Zwiebel (mit Schale & halbiert)
2kg	Tafelspitz
10-15 Stück	Schwarze Pfefferkörner
250g	Wurzelwerk geschält (Karotte, Gelbe Rübe, Sellerie und Petersilienwurzel, zu gleichen Teilen)
1/2 Stange	Lauch (halbiert & gewaschen), Brühe (bei Bedarf gekörnt), Salz, Schnittlauchröllchen zum Bestreuen, Suppeneinlage nach Wunsch

1. Zwiebel samt Schale in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne ohne Fett an den Schnittflächen sehr dunkel bräunen. Fleisch kurz lauwarm waschen, abtropfen lassen.
2. 3½ l Wasser aufkochen, Fleisch einlegen, schwach wallend kochen. Aufsteigenden Schaum ständig abschöpfen, Pfefferkörner und Zwiebel begeben, schwach salzen. Die ungefähre Kochdauer beträgt 3 bis 3½ Stunden.
3. Ca. 25 Minuten vor dem voraussichtlichen Garende Wurzelwerk, Lauch und, falls gewünscht, gekörnte Brühe beifügen. Gekochtes Fleisch aus der Suppe heben, in fingerdicke Scheiben schneiden.
4. Anrichten und mit Salz und Schnittlauch bestreuen. Suppe abseihen, mit Salz abschmecken. Wurzelwerk in Scheiben, Lauch in Stücke schneiden und gemeinsam mit dem geschnittenen Fleisch in der Suppe servieren, mit Schnittlauch bestreuen.
5. Bei Tisch entnehmen Sie zunächst die Suppe samt Wurzelwerk und Lauch und fügen die Suppeneinlage bei. Als zweiten Gang servieren Sie den Tafelspitz.

FÜR DEN APFELKREN AUS ROHEN ÄPFELN

ZUTATEN (4 Portionen)

300g	Äpfel (säuerlich, geschält und entkernt)
2-3 EL	Zitronensaft
15g	Kren (gerieben)
10g	Zucker
Prise	Salz
1 EL	Öl

1. Äpfel mit dem Krenreisser fein schaben und sofort (um Braunfärbung zu vermeiden) mit Zitronensaft verrühren.
2. Kren, Zucker, Salz und Öl beimgen.

FÜR DIE SCHNITTLAUCHSAUCE

ZUTATEN (4 Portionen)

100g	Weissbrot (entrindet)
200ml	Milch
2 Stück	Dotter (gekocht)
2 Stück	Dotter (roh), Salz, Apfel- oder Hesperidenessig nach Geschmack, Pfeffer
Prise	Zucker
400ml	Pflanzenöl (geschmacksneutral)
1 Stück	Ei (gekocht & fein gehackt)
4-5 EL	Schnittlauchröllchen

1. Weissbrot in kalter Milch einweichen, anschließend leicht ausdrücken. Weissbrot, rohe und gekochte Dotter, Salz, Essig, Pfeffer und Zucker mit einem Stabmixer unter ständiger Beigabe von Öl zu einer sämigen Sauce verarbeiten.
2. Gekochtes, gehacktes Ei und Schnittlauch einrühren, einige Stunden kühl aromatisieren lassen.

TIPP

Zum klassischen Wiener Rindfleisch passt ein kraftvoller Grüner Veltliner, aber auch der Schmelz eines reifen Rieslings aus der Smaragd- oder Reserve-Kategorie oder ein stoffiger Wiener Gemischter Satz DAC, für Rotweinfreunde ein mitteltgewichtiger Blauer Zweigelt oder Blaufränkisch.

Rezeptquelle: <https://www.falstaff.ch/rd/r/pla-chuttas-opernball-tafelspitz/>