



TAFELSPITZ

IN WASABISCHAUM



FÜR 4 PERSONEN

600 g Tafelspitz
1 kleine Möhre, geschält und gewürfelt
2 Frühlingszwiebeln, in Würfel geschnitten
1 Gemüsezwiebel
100 g Staudensellerie
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
5 Pfefferkörner, schwarz
4 Wacholderbeeren
225 ml Sahne
Saft und Abrieb von einer ½ Zitrone
50 ml von dem Tafelspitzfond
etwas Speisestärke
Wasabi aus der Tube, nach Geschmack
½ TL Zucker
480 g Kartoffeln
75 g Butter
etwas geriebene Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze Salz
1 Rote Bete
1 Möhre
1 Stange Lauchzwiebel

DAS FLEISCH

Das Fleisch zusammen mit dem Gemüse (Möhre, Frühlings- und Gemüsezwiebel, Staudensellerie) und Lorbeerblatt, Nelke, Pfefferkörnern sowie Wacholderbeeren 90 Minuten in reichlich Wasser kochen lassen.

DER WASABISCHAUM

125 ml Sahne mit Zitronensaft und Tafelspitzfond aufkochen, evtl. mit etwas Speisestärke andicken. Nach Belieben mit Wasabi, Zitronenabrieb und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren die Sahne-Wasabi-Mischung mit dem Stabmixer aufschäumen.

DER KARTOFFELSTAMPF

Kartoffeln schälen, würfeln und in reichlich Wasser weich kochen. Dann abschütten, ausdampfen lassen und mit 100 ml Sahne, 50 g Butter und etwas geriebener Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle und einer Messerspitze Salz verrühren und abschmecken.

DAS GEMÜSE

Rote Bete, Möhre und Lauch in feine Streifen schneiden und einzeln in reichlich Wasser weich kochen. Kurz vor dem Servieren mischen und mit einem TL Butter in der Pfanne anschwitzen.