

Tafelspitz mit warmem Kartoffelsalat und Rotweinschalotten

Zutaten für 5-6 Personen:

- 1000 g Rinderknochen
- 1500 g Rindertafelspitz
- 500 g Suppengemüse (Porree, Möhren, Sellerie)
- 2 Lorbeerblätter
- 50 g zerlassene Butter
- 15 Pfefferkörner, Salz
- 5 Pimentkörner

Für die Zwiebelsauce:

- 60 g Butter
- 2 EL Weinessig
- 2 EL Mehl
- 1 EL Zucker
- 250 ml Sahne
- 250 ml von der Rinderbrühe
- 150 g Schalotten
- 1 Prise Muskat, Salz

Für den Kartoffelsalat:

- 400 g festkochende Pellkartoffeln in Scheiben
- 250 ml Rinderbrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 3 EL gutes Pflanzenöl
- 3 EL Schnittlauchröllchen
- Weißweinessig

Für die Rotweinschalotten:

- 90 g gewürfelte Schalotten
- 0,2 Liter dunkler Rotwein (z. B. Dornfelder)
- je eine Prise Salz und Zucker

Zubereitung:
Rinderknochen in kochendem Wasser kurz blanchieren und kalt abspülen, dann erneut in kaltem Wasser aufsetzen, langsam zum Kochen bringen und abschäumen. Das Stück vom Tafelspitz (von Sehnen befreit), Gewürze und Suppengemüse dazugeben. Nochmals abschäumen und, langsam köchelnd, das Fleisch gut zwei Stunden garen. Den garen Tafelspitz quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Für die Sauce: Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, Zucker dazu geben, mit Weinessig ablöschen, gut mit Mehl verrühren. Mit je 250 ml Sahne und Rinderbrühe (vom Tafelspitz) auffüllen und, zehn Minuten köchelnd, zu einer glatten Sauce verrühren. Mit Muskat abschmecken.
Für den Kartoffelsalat: 250 ml Rinderbrühe mit einer Prise Zucker, etwas Salz und Weinessig aufkochen. Kartoffelscheiben dazugeben und ihnen mit stetem Schwenken binnen 10 Minuten Bindung verleihen. Mit Schnittlauch und etwas Pflanzenöl vollenden.
Rotweinschalotten: alle Zutaten weich dünsten, bis die Schalottenwürfel eine schöne dunkle Farbe haben (10-15 min.).

Anrichten:
In die Mitte der vorgewärmten Teller den Kartoffelsalat geben, je 2 Scheiben Fleisch obenauf setzen. Das Fleisch mit zerlassener Butter abpinseln. Mit der süßsaurigen Zwiebelsauce übergießen und auf das Fleisch eine Teelöffelknoche von Rotweinschalotten setzen.





Zu Tisch: Christin Reimering hat den Tisch festlich gedeckt und serviert den Tafelspitz. Fotos: Wilfried Gerharz



REZEPT-DOWNLOAD

Alle Rezepte (inkl. vegetarischer Variationen), Tipps & Tricks von Profi-Koch Rüdiger Martens und Restaurantfachfrau Christin Reimering können Sie auch kostenlos als **pdf-Sammlung** bestellen. Schreiben Sie uns eine E-Mail an wnlive@wn.de (Betreff: Rezepte) oder nutzen Sie die Online-Downloadfunktion unter wn.de/live. Viel Spaß beim Nachkochen!



DER WEIN ZUM MENÜ

Als Weißwein zum Lachs
2012er Riesling Muschelkalk trocken
Weingut Gies-Düppel aus der Pfalz

Zum Hauptgang
2011er Ihringer Schlossberg
Spätburgunder GG trocken
Weingut Heger aus Baden



malte eine Sonne. In die Mitte schrieb er das Wörtchen „Tafelspitz“, an die Strahlen die Beigaben, die ideal zum Fleisch passen - in diesem Fall: warmer Kartoffelsalat, mit Schnittlauch und Pflanzenöl vollendet, dazu Rotweinschalotten, weich gedünstet, und obenauf eine Spirale aus einer frittierten Kartoffelnudel. „Alternativ zur Zwiebelsauce hätte man auch eine Meerrettich- oder Kerbelsauce nehmen können“, sagt Martens. „Wenn’s gut gemacht ist, ist dieses Gericht auf jeden Fall ein Knaller!“ Für die vegetarische Variante empfiehlt er Grünkernbratlinge, verfeinert mit fein geriebenem Parmesan und Weißbrot sowie frischen, gehackten Kräutern.
Das alles sei gar nicht kompliziert und könne mit einem Zeitaufwand von rund drei Stunden problemlos nachgekocht werden, versichert der Profi. Wer möchte, könne auch den Tafelspitz auch schon am Vortag fertig garen. Allerdings seien einige Grundregeln zu beachten. Die erste: „Setzen Sie sich vor dem Kochen einmal in Ruhe mit dem Rezept hin und lassen es auf sich wirken. Überlegen Sie, welche Schritte die meiste Zeit benötigen und was am schnellsten geht.“ Zweitens: „Kaufen Sie Qualität.“ Drittens: „Legen Sie bei jedem Zubereitungsschritt die gleiche handwerkliche Sorgfalt zugrunde.“ Und schließlich: „Nehmen Sie sich Zeit!“ Martens selbst gönnt sich ein solches Menü üb-

rigens nicht nur an Festtagen. „Essen ist Kultur. Tun Sie sich Gutes, wann immer Ihnen danach ist“, wirbt er. „Es gibt keinen Grund, dafür auf Omas 80. Geburtstag zu warten!“

Stilvoller Rahmen

Wer seine Sinne – und die seiner Gäste – rundum verwöhnen möchte, legt nicht nur Wert auf das perfekte Dinner, sondern auch auf einen stilvollen Rahmen. Expertin dafür ist die Hotelmeisterin und Restaurantfachfrau Christin Reimering. Während Martens und seine Schüler in der Küche zaubern, schafft sie die stimmungsvolle Kulisse für das Menü: Mit gestärkten Damast-Tischdecken, einem auffälligen Kerzenleuchter und edlen gefalteten Stoffservietten verwandelt sich der Tisch in eine stilvolle Tafel. Mit Gläsern, Besteck und Geschirr entsteht ein harmonisches Ganzes - aus jedem Blickwinkel. Einfach einladend.
Ein schön gedeckter Tisch ist der beste Aperitif. Und wie beim edlen Crémant darf es zu einem besonderen Anlass gern auch auf dem Tisch das volle Programm sein – am liebsten ohne Schnörkel, erklärt die 31-Jährige, die den Restaurantbetrieb „Spitzner im Oer’schen Hof“ in Münster leitet und auch IHK-Prüferin ist. „Schlichtes lässt das Essen wirken. Und so soll es schließlich sein.“

ZUR PERSON

Christin Reimering (31) ist gastronomischer Vollprofi: Nach Ausbildungen im Restaurant- und Hotelfach ließ sie sich zur Hotelmeisterin ausbilden und arbeitet seitdem als Restaurantleiterin. 2009 machte sie sich zusammen mit Koch Karl-Nikolas Spitzner selbstständig - zunächst mit dem Restaurant „Am Aasee“. Seit September laden sie in den Oer’schen Hof in Münster ein. Sie gehört der Prüfungskommission der IHK für angehende Restaurant- und Hotelfachleute an.

Vanillecreme mit gebundenen Kirschen

Zutaten (5-6 Personen):

- 0,25 l Milch
- 1/2 Vanilleschote
- 2 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 3,5 Blatt Gelatine
- 0,25 l Sahne
- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 680 g)
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 60 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Zimtpulver

Zubereitung: Die Milch mit der aufgeschnittenen und ausgekratzen Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die Gelatine in Eiswasser einweichen. Die Sahne zu 70% steif schlagen. Dann die Vanillemilch zu der Eigelb-Zuckermischung geben und im Wasserbad bis zur „Rose“ (ca. 85° Celsius) mit Hilfe eines Gummi- oder Holzspatels abziehen.
Anschließend die in Eiswasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in die Vanillemilch-Eigelb-Zuckermischung einrühren. Nun die Creme durch ein Haarsieb passieren und auf Eiswasser kalt rühren. Wenn die Creme kalt ist, wird die geschlagene Sahne untergehoben. Zum Schluss wird die Creme abgefüllt und kaltgestellt.
Die Kirschen auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. Die Speisestärke mit 3 Esslöffeln Kirschsafte anrühren. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Kirschsafte loskochen. Mit der angerührten Speisestärke binden (einmal richtig aufkochen lassen, damit der Eigengeschmack der Speisestärke verschwindet). Zum Schluss die Kirschen dazu geben und einmal aufkochen. Anschließend, je nach Verwendung, heiß servieren oder auf einem Eiswasserbad kalt rühren.


