

Tafelspitzcocktail vom Eifelrind in Honig – Senfmarinade und Remouladensauce

Tafelspitzcocktail

750 g	Tafelspitz
½ Stange	Lauch
1 Stück	Knollen Sellerie
1	Möhren
1	Zwiebel ungeschält
etwas	Liebstockel und Petersilienwurzel Salz
2 Eßl.	Monschauer Senf Ur - Rezept
2 Eßl.	Eifel Honig
1	Zwiebel
½	Salatgurke
250 g	Perlzwiebeln Öl Essig Salz, Pfeffer aus der Mühle Kräuter

im Pfenn
restaurant pension



Remouladensauce

2	Eigelb
2 Tl.	Monschauer Senf Ur - Rezept
1 – 2 Eßl.	Zitronensaft
200 ml	Rapsöl
50 g	Gewürzgurke
½ Tl.	Kapern Petersilie

Gemüse putzen, klein schneiden. Fleisch in kaltem Wasser aufsetzen, Salz und Gemüse hinzufügen und langsam ca. 3 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch ist gar wenn man mit einer Gabel leicht hineinstecken kann.

Fleisch herausnehmen und etwas abkühlen lassen. In dünne Streifen schneiden.

Zwiebeln und Gurken in dünne Streifen schneiden, Perlzwiebeln halbieren und auf den Tafelspitz geben. Aus Honig, Senf, Öl, Essig und Kräuter einen Dressing herstellen, über den Tafelspitz geben. Alles zusammen vermischen und 1 Tag kühl stellen.

Für die Remouladensauce alle Zutaten auf Zimmertemperatur, die Eigelb in eine Schüssel geben, mit Senf und Zitronensaft vermischen, und unter ständigem Rühren das Öl langsam eingießen bis sie eine feste Konsistenz hat. Zwiebeln, Kapern und Cornichons in Würfel klein hacken, in die Mayonnaise geben und mit Petersilie verfeinern.

Tafelspitzcocktail in kleine Portionsgläser abfüllen oder auf einem Teller anrichten, etwas Remouladensauce in ein Dipschälchen dazu geben. Das ganze garnieren und servieren.

Guten Appetit wünscht das Restaurant „Im Pfenn“ in Irrhausen