

Marinierter Tafelspitz mit süß-sauren Kirschen

Kalter Braten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Tafelspitz (vom Rind),
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
50 g Karotten,
50 g Sellerie,
50 g Lauch,
50 g Petersilienwurzel,
1 Zwiebel,
6 zerdrückte schwarze Pfefferkörner,



©WWW.KOCHBAEREN.DE

200 ml Kirschen süß-sauer.

Für die Marinade :

3 EL Saft von den eingelegten Kirschen,
4 EL Sonnenblumenöl,
2 EL Sud vom Tafelspitz,
1 rote Zwiebel,
Salz,
Pfeffer.

Zubereitung :

Den Tafelspitz rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 l Wasser (das Fleisch sollte bedeckt sein) zum Kochen bringen. Das Fleisch einlegen und einmal aufkochen lassen, abschäumen und 30 Min. köcheln lassen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche anbräunen. Die Gemüse waschen, putzen und grob zerkleinern.

Nach 30 Min. die Gemüse, die Zwiebel und die Pfefferkörner zum Fleisch geben und weitere 30 Min. köcheln lassen.

Das Fleisch im Sud erkalten lassen.

Die süß-sauer eingelegten Kirschen durch ein Sieb gießen, dabei den Saft auffangen. Die Zimtstücke und die Nelken entfernen. Vom Saft 3 EL in eine Glasschüssel abmessen. 4 EL Sonnenblumenöl und 2 EL Sud vom Tafelspitz zugeben und mit dem Schneebesen aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die rote Zwiebel schälen, fein würfeln und untermischen.

Anrichten:

Das Fleisch quer zur Faser in möglichst dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten und dabei jede Scheibe mit der Marinade beträufeln. Die süß-sauren Kirschen dazu geben. Dazu passt am Besten ein Baguette.