

TAFELSPITZ
mit Rotkohl, Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce
Zubereitung für 10 Portionen
Tafelspitz:

Tafelspitz zerschneiden und mit der Brühe feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Für eine schönere Optik die Silikonform vor dem Befüllen mit etwas Paprikapulver ausstreuen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Bratenscheibe“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Rotkohl:

Rotkohl mit Saft feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Spinat“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen

Bouillonkartoffeln:

Die Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Möhren und Brühe feinst pürieren. Alles zusammen in der Brühe ca. 10min kochen. Das Ganze feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die Masse in eine mit Folie ausgelegte Form gleichmäßig ca. 1,5 cm hoch ausstreichen und nach dem Auskühlen in gleichmäßige Würfel schneiden.

Meerrettichsauce:

Die Brühe mit Sahne erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Sahnemeerrettich abschmecken. Anschließend bei Bedarf binden.

Regeneration/Anrichten:

Die abgekühlten Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 80°C Dampf ca. 12-15 Minuten erhitzen. Zum Anrichten die Rinderroulade mit der Sauce angießen.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis! Wir empfehlen den RobotCook von Robot Coupe und eine Pürier- Zeit von 5 Minuten.

Zutaten

700 g
500 ml
40 g

Tafelspitz

Basisfertiger Tafelspitz, gekocht
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
GELEAhot

Zutaten

500 g
500 ml
40 g

Rotkohl

fertiger Rotkohl
Apfelsaft/Rotkohlsaft/ Fond
GELEAhot

Zutaten

300 g
625 g
125 g
125 g
75 g
63 g

Bouillonkartoffeln

Bouillonkartoffeln, gekocht
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
Möhren (TK)
Knollensellerie (TK)
Lauch (TK)
GELEAhot

Zutaten

250 ml
6-8 EL
250ml

Meerrettichsauce

Sahne
Sahnemeerrettich
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
Pfeffer, Salz

Nährwerte pro 100g

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Brennwert/ Kalorien | 314 kJ/ 75 kcal |
| Fett davon gesättigte Fettsäuren | 4,0 g 2,0 g |
| Kohlenhydrate davon Zucker | 2,3 g 1,1 g |
| Ballaststoffe | 2,7 g |
| Eiweiß | 7,4 g |
| Salz | 0,4 g |

