



BAYERISCHES RINDFLEISCH G.G.A.

Gegrillter Tafelspitz



ZUTATEN FÜR DEN TAFELSPITZ:

1 kg Tafelspitz
Rapsöl
Salz
1 TL Senf, mittelscharf

ZUTATEN FÜR DEN KARTOFFELSALAT:

500 g Kartoffeln, vorwiegend
festkochend
½ TL Kümmel
2 Zwiebeln, gewürfelt
2 EL Speckwürfel
150 ml Brühe (je nach Geschmack
Gemüse- oder Rinderbrühe)
2 EL Weißweinessig
2 EL Senf, mittelscharf
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Petersilie, gehackt

UNSER TIPP:

Reste vom Tafelspitz können am nächsten Tag sehr gut als Roastbeef weiterverwendet werden.

ZUBEREITUNG TAFELSPITZ :

Den Tafelspitz mit Öl einreiben und von allen Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend mit dem Senf einreiben und salzen. Im Backofen bei 115 °C auf einem Gitter bis zur Kerntemperatur von 55–58 °C garen. Unter das Gitter ein Backblech schieben, damit nichts in den Ofen tropft.

ZUBEREITUNG KARTOFFELSALAT:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Nach ca. 20 Minuten mit der Gabel in eine Kartoffel stechen – sie sollte auch in der Mitte weich sein. Abgießen und ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit den Kümmel ohne Fett rösten, Zwiebeln und Speckwürfel zugeben und glasig dünsten. Mit Brühe aufgießen und die weiteren Zutaten bis auf die Petersilie zugeben.

Die Kartoffeln nun schälen, in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit der warmen Brühe übergießen. Vorsichtig vermengen und eine Stunde abgedeckt ruhen lassen. Dann die Petersilie zugeben und abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck