



Vorspeise (einfach, 4 Std.)

## Frühlingshaft frischer **TAFELSPITZ-SALAT**

<b>600 g Rindstafelspitz</b> <b>400 g Rinderfleischknochen</b> <b>2-3 l Wasser</b> <b>½ Zwiebel</b> <b>1 Bd. Suppengrün</b>  <b>10 Pfefferkörner,</b> <b>6 Wachholderbeeren,</b> <b>1 Lorbeerblatt</b>	(vom Rindshuftdeckel) und (Krusbeine) warm abwaschen, in einem Topf mit aufkochen und den Schaum abschöpfen. an der Schnittfläche bräunen, beifügen. (Karotte, Sellerie, Lauch und Petersilienstängel) rüsten. Nach der Hälfte der Garzeit (ca. 1½ Std.)  und das Suppengrün hinzugeben.
<b>Salz</b>	Tafelspitz ist gar, wenn das Fleisch in einem Ruck von der Gabel rutscht. Suppe passieren. Mit würzen. Tafelspitz in der Suppe auskühlen. Bouillon kann für die Griessnockerlsuppe verwendet werden.
<b>120 g Stangenbohnen</b> <b>120 g getr. Tomatenscheiben</b> <b>120 g Salatrettich</b> <b>6 gepickelte Gurken</b> <b>4 Salatherzen</b> <b>5 Radieschen</b> <b>1 rote Zwiebel</b> <b>1 Bd. Schnittlauch</b>	Den kalten Tafelspitz gegen die Faser laufend, in dünne Scheiben schneiden. blanchieren. In einer Schüssel mit und den folgenden Zutaten mischen: hobeln und in Streifen schneiden. in Scheiben schneiden. brechen. in Scheiben schneiden. und fein hacken und ebenfalls beifügen.
<b>1 EL Lustenauer Senf</b> <b>½ dl Essig (Gölles)</b> <b>1 dl steirischem Kürbiskernöl</b> <b>½ dl Wasser</b> <b>1 EL eingeweichte Senfkörner,</b> <b>Salz, Pfeffer und etwas Zucker.</b> <b>2 Sardellenfilets</b> <b>1 TL Preiselbeeren</b>  <b>Frischen Meerrettich</b>	mit und montieren. Dosierte beifügen. Dazu kommen:  fein schneiden und mit dazugeben. Marinade an den Salat geben, mischen und würzen. Zwischen die Tafelspitzscheiben schichten und diese mehrblättrig anrichten. raffeln und darüberstreuen.



Dazu passt: Weingut Fritz Wieninger, Gemischter Satz, Bisamberg, 2013. CHF 19.20 | haus-oesterreich.ch