

## Zutaten

- 250 g Kalbstafelspitz
- 100 g Suppengemüse
- 8 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Eier
- 100 ml Öl
- 20 g scharfer Senf
- 1 Zitrone
- 1 Bund Frankfurter grüne Sauce-Kräuter
- 1 Bund glatte Petersilie
- 60 g Saure Sahne

Hauptgang

# Gekochter Tafelspitz mit

Entdecken Sie unser Rezept für zarten Tafelspitz! Kochen Sie mit uns und genießen Sie ein köstliches Gericht. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

## So wird’s gemacht:

1. mundartlich Grie Soß, traditionell 7 Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Seltener wird Dill zugegeben. (Wikipedia)
2. Den Tafelspitz in reichlich Salzwasser kochen und 30 Minuten vor Garende das klein geschnittene Suppengemüse und die Gewürze hinzugeben.
3. Für die grüne Sauce ein Ei hart kochen.
4. Das zweite Ei trennen und das Eigelb in ein schmales hohes Gefäß geben. Zu dem Eigelb Pflanzenöl, Senf und Zitronensaft dazugeben und mit dem Pürierstab ein feste cremige Masse herstellen. Die Saure Sahne mit den Kräutern mixen, bis eine grüne Sauce entsteht.
5. Die restliche Saure Sahne unter die Mayonnaise rühren, das hart gekochte Ei pellen, hacken und in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den gegarten und erkalteten Tafelspitz dünn (gegen die Faser) aufschneiden, auf einem Teller oder Platte anrichten und die grüne Sauce darüber geben.