



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 05.03.2015 – Tisch Nr 2

Tafelspitzsalat im Glas mit Liptauer

Alt-Salzbürger-Malzbiersuppe

Wienerschnitzel

Zwetschggenstrudel

Tafelspitzsalat im Glas mit Liptauer

Für 4 Personen

400 g	Rindfleisch (Tafelspitz)
2 Stk	Markknochen
1 Stk	Rüebli
1/4 Stange	Lauch
1 Stk	Petersilienwurzel
1/2 Stk	Zwiebel
1 Stk	Tomate
1 Stk	Lorbeerblatt
1/2 TL	Pfefferkörner schwarz
1 Stk	Nelke
1 Stk	Peperoni rot
2 Stk	Zwiebeln mittel
80 g	Cornichons
	Weissweinessig
	Meersalz
	Pfeffer schwarz
	Olivenöl

100 g	Butter
500 g	Quark
4 EL	Sauerrahm
4 Stk	Essiggurken
4 Stk	Zwiebel mittelgross
8-10 Stk	Sardellenfilets (2 Dosen)
	Senf

Apèro Tafelspitz

Rüebli, Lauch, Zwiebeln und Petersilienwurzel würfeln, die Tomate vierteln. Den Tafelspitz mit den Markknochen, dem vorbereiteten Gemüse, dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und der Nelke mit kaltem Wasser aufsetzen. Aufkochen und bei kleiner Hitze solange köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Zwischendurch abschäumen.

Den Peperoni, die Zwiebeln und die Cornichons in sehr feine Streifen schneiden.

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und noch heiss in dünne Streifen schneiden.

Sofort mit den vorbereiteten Gemüsestreifen mischen. Mit Weissweinessig, Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Den ausgekühlten Salat mit dem Olivenöl mischen und endgültig abschmecken.

Den Salat in kleine Gläser füllen. Als Deko z.B. eine Cherrytomate in eine Zucchinischeibe gewickelt auf einen Zahnstocher aufspieseln.

Apèro Liptauer

Quark, Sauerrahm, feingehackte Essiggurken, gehackte Zwiebeln und fein geschnittene Sardellenfilets daruntermischen.

Pikant abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.