

Rezept für 4 Personen

## Der Klassiker – Siedfleisch in Consommé mit Julienne vom Wurzelgemüse und Sahnemeerrettich

### WERKZEUGE

- Sieb, fein
- Oroshigane-Reibe, japanische Kupferreibe

### ZUTATEN

#### Gemüse – vorbereiten

- 200 g Karotten, geschält, in Julienne geschnitten
- 200 g Petersilienwurzel, geschält, in Julienne geschnitten
- 200 g Sellerie, geschält, in Julienne geschnitten
- 2 Lauchstangen, das weisse Ende in Julienne geschnitten
- 1 Würfel Fleischbouillon

#### Huftdeckel

- 2 kg Huftdeckel, beim Metzger vorbestellt, pariert
- 2 \*Lorbeerblätter
- 2 \*Knoblauchzehen mit Schale
- 200 g \*Sellerie, geschält, grob gewürfelt
- 200 g \*Karotten, geschält, grob gewürfelt
- 200 g \*Lauch, gewaschen, gewürfelt
- 2 \*Schalotten mit Schale
- 2 \*Thymianzweige
- 1 Bund \*Petersilie, glatt, nur die Stiele
- 1 \*Schalotte mit einer Nelke gespickt
- Salz

#### Sahnemeerrettich

- 2 dl Vollrahm, sehr steif geschlagen
- 100 g Meerrettich, frisch, geschält, auf der Oroshigane-Reibe fein gerieben
- 1 Prise Zucker
- Wenig Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

#### Gemüse – vorbereiten

Die Fleischbouillon auflösen und die Julienne in der Bouillon al dente kochen. Abgiessen und beiseite stellen.

#### Huftdeckel

Reichlich Salzwasser sprudelnd aufkochen. Den Huftdeckel in das sprudelnde Kochwasser geben. Bei voller Hitze 10 Minuten kochen. Durch ein Sieb giessen und gut abspülen.

Rezept von Marvin Lange & Marion Michels



—**Tipp:** Bei diesem Kochvorgang bindet sich das Eiweiss in den Gefässen, und die Bouillon bleibt bei der Weiterverarbeitung klar.

Alle \*Zutaten in einen grossen Topf geben. Den Huftdeckel auf das Gemüse legen. Mit gesalzenem Wasser aufgiessen, sodass das Fleisch bedeckt ist. Bei kleiner Hitze, je nach Dicke des Huftdeckels 60 bis 80 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb giessen und die Bouillon auffangen. Die Bouillon zurück in den gereinigten Topf geben und nach Belieben abschmecken. Das Fleisch vor dem Servieren nochmals erwärmen.

#### Sahnemeerrettich

Alle Zutaten mischen.

### ANRICHTEN

Den Huftdeckel in Scheiben schneiden und zurück in die Fleischbouillon geben. Die Gemüsejulienne ebenfalls in der Fleischbouillon erwärmen. Im Topf servieren. Den Sahnemeerrettich separat dazu servieren.