

# *Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln*

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Kartoffelravioli in Salbeibutter**

Hauptgang

**Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln  
und Meerrettich**

Dessert

**Tarte von exotischen Früchten  
mit Minzsahne**

# Einkaufsliste

## Zutaten für 4 Personen

### Kartoffelravioli in Salbeibutter

- 200 g kaltes Kartoffelpüree vom Vortag
- 150 g Mehl
- 50 g Parmesan
- 2 Eier
- Olivenöl
- Butter
- Nussbutter
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- Salbeiblätter

### Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettich

- 800 g Tafelspitz
- 300 g Kartoffeln (festkochend)
- 4 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 Sellerieknolle
- 1 Stange Meerrettich oder gerieben im Glas
- Salz, Pfeffer

### Tarte von exotischen Früchten mit Minzsahne

- 0,2 l Mangosaft
- 0,2 l Sahne
- 2 Scheiben Blätterteig
- 1 Mango
- 1 Papaya
- 1 Kiwi
- 1 Bund Minze
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- Zucker
- etwas Vanillezucker

## Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise
- 1 Topf für die Ravioli
  - 1 Backblech
  - 1 Nudelholz
  - 1 Hobel für den Parmesan
  - Backpapier

- Für das Dessert
- 1 hohes Mixgefäß für die Sahne
  - 1 Backblech
  - 1 Topf für die Glasur
  - 1 Backpinsel
  - Backpapier

- Für den Hauptgang
- 1 großen Topf für den Tafelspitz
  - 1 kleinen Topf für die Kartoffeln
  - 1 Schöpfkelle

- Des Weiteren benötigen Sie
- 1–2 Schneidebretter, scharfe Messer
  - 1 sauberes Küchentuch
  - 1 elektrischer Handmixer

# Vorspeise

## Kartoffelravioli in Salbeibutter

### Vorbereitung

Für den Teig das Mehl, 1 Ei, Salz, ein wenig Wasser und Olivenöl verkneten. Wenn der Teig zu weich ist, einfach noch ein bisschen Mehl dazugeben und mit dem Handballen ordentlich verkneten, bis er ganz geschmeidig ist und nicht mehr klebt (5–6 Min.). Den Teig mit Olivenöl einreiben, beiseite legen und 15 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung das Kartoffelpüree vom Vortag, fein geschnittenen Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat in eine Schüssel geben und vermengen. Die Masse etwas überwürzen, da sie den Geschmack an die Ravioli abgibt.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, das Ei zum Bepinseln der Ränder verquirlen und das Backpapier vorbereiten.

Teig mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher (Ø 5 cm) Nudelscheiben ausstechen. 1 TL von der Kartoffelmasse auf die Nudelscheiben geben, den Rand mit Ei bepinseln, in der Mitte zusammenfalten und fest andrücken (Wichtig dabei ist, die Luft rauszudrücken). Die fertigen Ravioli zum Antrocknen auf das Backpapier legen, bis sie gekocht werden.

Notizen

---

---

---

# Vorspeise

## Kartoffelravioli in Salbeibutter

### Zubereitung

Für die Ravioli reichlich Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen.

Eine beschichtete Pfanne aufstellen und die Butter darin schmelzen und leicht salzen. Die Salbeiblätter zerpfücken, dazugeben und anschließend in der Butter anbraten.

Die Ravioli in das kochende Wasser geben, aufkochen, 2 Min. ziehen lassen und mit einer Schöpfkelle in die Salbeibutter geben.

Die Ravioli darin schwenken, mit Pfeffer würzen und auf großen Tellern zusammen mit dem Salbei und mit ein bisschen von der Nussbutter anrichten.

Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen – lecker.

**Fertig ist die Vorspeise.**

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettich

### Vorbereitung

Zu Beginn des Menüs den Tafelspitz ansetzen, denn der braucht ca. 1,5 Stunden.

Den Tafelspitz in einem großen Topf mit kaltem Wasser ansetzen, salzen und auf dem Herd leicht köcheln lassen. Den Schaum der sich beim Kochen bildet mit dem Schaumlöffel abschöpfen – bitte nach Belieben wiederholen, wenn neuer Schaum entsteht. 2 große Zwiebeln halbieren, mit der Schnittseite nach unten in eine Pfanne geben (müssen nicht geschält sein) und richtig schwarz werden lassen. Einen Teil des Gemüses (Sellerie, Karotten) grob schneiden und mit den angebrannten Zwiebeln zum Tafelspitz geben und 1,5 Stunden köcheln lassen.

Für die Bouillonkartoffeln die Kartoffeln, den restlichen Sellerie und die Karotten schälen und alles in 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einen kleinen Topf geben, mit der Bouillon vom Tafelspitz aufgießen, auf den Herd stellen und 20 Min. köcheln lassen.

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettich

### Zubereitung

Der Tafelspitz ist fertig, wenn er sich ganz leicht von der Fleischgabel löst.

Nun die gar gekochten Bouillonkartoffeln in die Mitte eines großen Tellers geben. Vom Fleisch gegen die Faser dünne Scheiben runterschneiden und diese auf die Kartoffeln legen. Den Meerrettich abschälen, mit dem Messerrücken feine Streifen abreiben und über das Fleisch geben – fertig.

Die leckere Kraftbrühe bitte nicht weggießen! Sie schmeckt auch noch am Folgetag.

**Fertig ist der Hauptgang.**

Notizen

---

---

---

# Dessert

## Tarte von exotischen Früchten mit Minzsahne

### Vorbereitung

Für unser Dessert den aufgetauten Blätterteig ausbreiten, mit der Gabel durchgängig einstechen und mit einem Glas oder einer Schüssel runde Törtchen ausstechen (ca. 10–15 cm). Die Böden auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die exotischen Früchte (Kiwi, Mango, Papaya) schälen, entkernen, in feine Scheiben schneiden und die Blätterteigböden damit bunt belegen und bis zum Backen in den Kühlschrank stellen.

Für die Glasur den Mangosaft mit 1EL Zucker aufkochen lassen, Vanillepuddingpulver in kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden, bis der Saft dick wie Gelee wird.

Die Sahne mit Vanillezucker und ein bisschen normalem Zucker steifschlagen. 4–5 Blätter frische Minze in ganz feine Streifen schneiden und zur Sahne geben und bis zum Anrichten kaltstellen.

Den Ofen auf maximale Temperatur und Unterhitze vorheizen.

Notizen

---

---

---

## Dessert

### Tarte von exotischen Früchten mit Minzsahne

#### Zubereitung

Die Törtchen für 20–25 Min. in den Ofen geben und backen lassen. Wenn der Boden goldgelb ist, sind die Törtchen fertig und können aus dem Ofen.

Die Mangosauce gegebenenfalls noch mal erwärmen und jede Tarte damit bepinseln. Die Tarte auf einen Teller legen, eine Nocke von der Minzsahne abstechen und an die Tarte anlegen. Köstlich!

**Fertig ist das Dessert.**

#### **Empfehlung:**

Zu dem Menü empfehlen wir einen Weißburgunder aus Sachsen.

Notizen

---

---

---