

Hier und heute



Klare Waldpilzsuppe mit Spitzkohl und Tafelspitz

Koch Olaf Baumeister macht eine feine klare Waldpilzsuppe mit Spitzkohl und Tafelspitz, die sich auch prima für festliche Anlässe eignet.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

Zutaten für die Tafelspitzbrühe als Basis

- 500 g Tafelspitz
- 100 g Karotte
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 3 Pfefferkörner, zerdrückt
- ½ Lorbeerblatt
- 1 Tomate
- 50 g Petersilienstängel
- Salz

Zubereitung

Den Tafelspitz in einem Topf, bedeckt mit kaltem Wasser, einmal aufkochen. Das aufsteigende Fett mit den Trübstoffen abschöpfen und bei kleiner Temperatur eine Stunde köcheln lassen. Das Gemüse putzen, grob würfeln und zusammen mit der Knoblauchzehe und dem Pfeffer dazugeben. Alles bei kleiner Temperatur eine Stunde köcheln lassen, bis der Tafelspitz schön zart ist. Den Tafelspitz herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Tomate grob würfeln und zusammen mit der Petersilie in die Brühe geben. Alles mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb oder Tuch passieren.

Tipp: Wenn man die Brühe noch heiß in ein Einweckglas gibt, hält sie im Kühlschrank circa zwei Wochen.

Zutaten für das Waldpilzsuppchen

- 500 ml Rinderbrühe (aus dem Rezept s.o.), alternativ Gemüsebrühe
- 200 g Waldpilze oder Zuchtpilze, z. B. Pfifferlinge, Kräutersaitlinge oder Austernpilze
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung

Pilze putzen und in kleine Ecken oder Scheiben schneiden. Die Brühe aufkochen und die Pilze in einem Sieb darin fünf Minuten ziehen lassen. Die fertig gegarten Pilze herausnehmen und bereitstellen. Die Brühe mit etwas Salz abschmecken und den Schnittlauch dazugeben.

Zutaten für den Spitzkohl

- ½ Spitzkohlkopf, ca. 400 g
- 1 EL Rapsöl zum Braten
- 1 EL Nussöl z. B. Walnussöl zum Beträufeln
- Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss

Hier und heute



- Pilze vom Rezept siehe oben
- 100 g Tafelspitz (aus dem Rezept oben)

Zubereitung

Spitzkohl von den äußeren, groben Blättern befreien, in drei längliche Ecken schneiden und in einer Pfanne mit dem Rapsöl von allen Seiten anbraten, er soll noch leichten Biss haben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in einem tiefen Teller anrichten. Mit dem Nussöl beträufeln. Tafelspitz in hauchdünne Scheiben schneiden und auf dem Spitzkohl anrichten. Die Pilze dazugeben und ein paar Tupfer Meerrettichcreme darauf geben. Die heiße Brühe dazugeben und am besten sofort servieren.

Zutaten für die Meerrettichcreme

- 30 g Meerrettich, fein gerieben
- 60 g saure Sahne
- 1 Prise Zucker
- 1 Spritzer Weißweinessig
- Salz

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und mit Salz abschmecken