



# Rezepte

## Fair Beef Tafelspitz (Huftdeckel) Sousvide

### Zutaten: für 4 Personen

Fleisch:	Kräutervinaigrette:	Sauce Hollandaise:
1 Fair Beef Tafelspitz (ca. 1kg)	1 Bund Schnittlauch (10g)	4 EL Weisswein
Salz und Pfeffer	1 Bund Petersilie (10g)	1 EL Weissweinessig
1-2 EL Fair Beef Rapsöl zum anbraten	1 Schalotte	1 EL Wasser
50g Butter,	½ Tomate	½ Zwiebel, fein gehackt
2 Lorbeerblätter	1 Knoblauchzehe	5 Pfefferkörner, grob zerdrückt
2 Majoranzweige	8 EL Fair Beef Rapsöl	1 Lorbeerblatt
2 Thymianzweige	6 EL Weissweinessig	2 Eigelb, sehr frische
2 Knoblauchzehen, angequetscht	Salz und Pfeffer	100 g Butter, kalt, in Stücken
		Salz und Pfeffer
		Etwas Zitronensaft

### Zubereitung:

Den Tafelspitz mit 50 g Butter, den Lorbeerblättern, den Kräutern und dem Knoblauch vakuumieren und bei 56°C für 6 Stunden im Sous Vide-Wasserbad garen.

### Sauce Hollandaise:

Die Butter zum Schmelzen bringen. Die flüssige Butter nun durch ein Feinsieb in ein Glas Giessen. falls kein Feinsieb vorhanden, kann man ein normales Küchensieb benutzen und es mit ein bis zwei Blättern Küchenpapier auslegen.

Für die Sauce Hollandaise den Weisswein bis und mit Lorbeerblatt aufkochen, Hitze reduzieren. die Flüssigkeit bis auf 2 EL einkochen. Reduktion absieben und auskühlen lassen. Eigelb und Reduktion in einer Chromstahlschüssel verrühren. Unter ständigem Rühren über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Das Wasser sollte nicht kochen. Butter langsam unter ständigem Rühren dazugeben, bis die Sauce cremig ist. Ab und zu die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, damit die Sauce nicht zu heiss wird. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

### Kräuter Vinaigrette:

Für die Vinaigrette Schnittlauch Petersilie und Schalotte fein schneiden. Bei der Tomatenhälfte die Kernen entfernen und ebenfalls fein schneiden. Knoblauch dazu pressen und mit den restlichen zutaten verrühren. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Ferigstellung:

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, Kräuter und Knoblauch entfernen, trocken tupfen und nochmals in der Pfanne nachbraten. Sofort in Tranchen schneiden und zusammen mit der Kräutervinaigrette und/oder der Sauce Hollandaise servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin.

Das Ranch Fair Beef Team wünscht viel Spass beim nachkochen und «En Guete»!