

Gepökelte Rinderbrust
mit Apfel-Meerrettich-Soße
und Bärlauchpüree

Zutaten für 4 Personen:

Rinderbrust:

1 kg gepökelte Rinderbrust

Apfel-Meerrettich-Soße:

2 Äpfel (bevorzugt Granny Smith)

6 EL Apfelsaft

4 EL Apfelessig

2 EL Apfelmus

2 TL Meerrettich

4 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Bärlauchpüree:

1 kg Kartoffeln

250 ml Milch

Butter

70 g gehackter Bärlauch

Salz, Muskat



Es empfiehlt sich, die gepökelte Rinderbrust beim Metzger seines Vertrauens vorzubestellen. Diese wird für 2 – 2 ½ Stunden in klarem Wasser gekocht, bis sich das Fleisch leicht von der Gabel lösen lässt.

Für die Apfel-Meerrettich-Soße werden zunächst zwei Äpfel (bevorzugt ein säuerlicher Apfel, wie zum Beispiel Granny Smith) geschält, das Kerngehäuse entfernt und in Würfel geschnitten. Die Apfelwürfel gemeinsam mit 6 Esslöffel Apfelsaft in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Anschließend 4 Esslöffel Apfelessig, 2 Esslöffel Apfelmus, 2 Teelöffel Meerrettich und 4 Esslöffel Olivenöl hinzugeben und unterrühren. Anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bärlauchpüree wird zunächst 1 Kilogramm Kartoffeln geschält und in Salzwasser gekocht. In der Zwischenzeit 70 Gramm Bärlauch haken und mit 250 ml Milch und etwas Butter in einem Topf aufkochen lassen und anschließend mit einem Pürierstab mixen. Die gekochten Kartoffeln werden durch eine Kartoffelpresse gedrückt und mit der Bärlauch-Milch übergossen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt und ordentlich verrührt. Sollte die Konsistenz des Pürees zu fest sein, kann noch Milch hinzugegeben werden. Die Rinderbrust in Streifen schneiden und mit dem Püree und der Apfel-Meerrettich-Soße auf einem Teller anrichten.

