



Talk im Schlachthof - on Tour

Ochsenchwanzkompott

Sautierter Spinat | Stundenei | Kerbel: Hollandaise und Salat

Rezept für 4 Personen

Für das Ochsenchwanzkompott

Ochsenchwanz	1 kg	Das Fleisch klein schneiden und 24h in Rotwein einlegen. Dann herausnehmen, salzen und in einem Topf mit Öl anbraten.
Rotwein	1 L	
Karotten	1 Stk	In Würfel schneiden und im gleichen Topf anbraten. Grob würfeln und auch hinzugeben.
Knollensellerie	¼ Stk	
Zwiebeln groß	3 Stk	
Tomatenmark	2 EL	Hinzugeben und mit anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen.
Rinderbrühe	800 ml	Auffüllen
Thymian	1 Zweig	Hinzugeben und alles im Topf in den Ofen geben und bei 160°C abgedeckt im Ofen für min. 1,5h schmoren, bis das Fleisch vom Knochen fällt. Die Soße passieren und den Schwanz vom Knochen zupfen. Die Soße einkochen und das gezupfte Fleisch wieder hinzugeben.
Knoblauch	1 Zehe	



Talk im Schlachthof - on Tour

Für den Spinat

Knoblauch	1 Zehe	In feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen.
Schalotte	1 Stk.	
Olivenöl nativ extra	50 ml	
Spinat	500 g	Den Spinat hinzugeben und bei mittlerer Hitze sautieren.
Salz Muskat		Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ei

Eier	4 Stk.	Für 1h bei 63°C im Wasserbad garen, dann öffnen und servieren.
------	--------	--

Für den Kerbelsalat

Kerbel	¼ Bd.	
Olivenöl nativ extra	20 ml	
Weißer Balsamico	10 ml	
Salz		
Pfeffer		
Zucker	5g	



Talk im Schlachthof - on Tour

Für die Sauce Hollandaise

Schalotten	1 Stk.	Grob geschnitten.
Pfeffer schwarz ganz	1 EL	Alles zusammen auf 100 ml reduzieren.
Lorbeerblätter	2 Stk.	
Weißwein	250 ml	
Eigelb	4 Stk.	Auf dem Wasserbad aufschlagen.
Weißweinreduktion	100 ml	
Butter	250 g	Erwärmen und langsam hinzugeben.
Zitrone	½	Saft
Salz		
Pfeffer		
Kerbel	¼ Bd.	Klein geschnitten hinzu.

Als Garnitur

Brotchips oder Croutons

Viel Spaß beim
Nachkochen!

