Nationalpark Kalkalpen Biorindfleischwochen

Samstag, 13. September bis Sonntag, 5. Oktober 2104

Landhotel Forsthof, Neustraße 29, 4522 Sierning
Tel.: 07259/2319; www.forsthof.at

Drei Wochen lang bieten Genusswirte der Region Steyr erlesene Rinderspezialitäten vom Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind zur Verkostung an. Im Landhotel Forsthof in Sierning werden Gäste mit feinem Tafelspitz, zarten Steaks und exquisiten Zwiebelrostbraten verwöhnt. Hotelchef Reinhold Baumschlager macht kein Geheimnis aus seiner besonderen Vorliebe für Rindfleisch als Vorspeise. Er empfiehlt ein Tafelspitzcarpaccio mit Krensauce an Salatbouquet. Als Wein zum Gericht regt er einen würzigen, pfeffrigen Grünen Veltliner an.

Tafelspitzcarpaccio mit Krensauce an Salatbouquet

Zubereitung:
Tafelspitz am Vortag in der Rindsuppe mit Gemüse ca. 1,5 h weich kochen; Danach das Fleisch in ein kaltes Wasser legen und in den Kühlschrank stellen. Tafelspitz sehr dünn aufschneiden und auf einen Teller auflegen;
Krensauce: Schlagobers und Sauerrahm mit kalter Rindsuppe glatt rühren, frisch geriebenen Kren dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und über den aufgeschnittenen Tafelspitz ziehen. Zum Garnieren des Tafelspitzes eignet sich ein mariniertes Salatbouquet mit Schnittlauch und Kernöl!

Zutaten für den Tafelspitz:
1kg Tafelspitz
Suppengemüse
Liebstöckel
Salz
Schwarze Pfefferkörner
Lorbeerblätter
Wacholder

Zutaten für die Krensauce:
1/8l Schlagobers
1/8l Sauerrahm
frisch geriebener Kren
Salz, Pfeffer
3 EL Kalte Rindsuppe
Kernöl
Vogerl- und Rucolasalat