



From Nose to Tail: Kavalier der Wiener Küche.

Rindfleisch gedünstet, geschmort oder gekocht - des Kaiser Franz Josephs Leibspeisen waren einst kulinarischer Stolz Österreichs. Die Rindfleischkultur wurde im 19. Jahrhundert zelebriert, ist sie doch eine relativ gesunde Art des Kochens und zudem mit viel Zeit, aber wenig Aufwand verbunden.

Überbleibsel dieser kulinarischen Epoche ist heute der Tafelspitz. Doch die Rindfleischküche hat so viel mehr zu bieten! Wie wäre es mit einem wahren Kavalier der Siedeküche, der auch am Wiener Hof einen guten Eindruck hinterließ? Der relativ flache **Kavalierspitz** vom Rind wird aus der Unterseite des Schulterblattes geschnitten. Unsere Rezeptidee für gratinierten Kavalierspitz mit rahmigem Kohlrabi finden Sie hier:

Rezept: Kavalierspitz gratiniert mit rahmigem Kohlrabi.

von Mocking Küchenchef Martin Huber

↪ Nicht vergessen: Kavalierspitz in unseren vier Filialen bitte vorbestellen!

Zutaten für 4 Personen

Für den Kavalierspitz:

1 kg Kavalierspitz
1 Zwiebel (mit Schale halbiert)
2 Karotten (gewürfelt)
½ Knollensellerie (gewürfelt)
1 Lauchstange (grob geschnitten)
5 Stk. Wacholderbeeren
2 Stk. Lorbeeren, 5 Pfefferkörner
Petersilienstängel
Salz

Für den Kohlrabi:

3 Stk. Kohlrabi (geschält und in 2 cm
Würfel geschnitten)
600 ml Sahne
200 ml Brühe
1 TL Weißweinessig
Etwas Zitrone
1 Stk. Lorbeerblatt, Prise Muskat
Salz, Pfeffer weiß gemahlen

Zum Gratinieren:

120 g Knödelbrot
½ Zwiebel (gewürfelt)
1 EL Butter
1 Ei
50 ml Suppe (warm)
1 EL Sahnekren
1 EL Edmont Fallot Senf
2 EL frischen Kren
Salz, Pfeffer weiß gemahlen

Zubereitung: Das Fleisch in einem Topf mit Wasser bedecken, einmal aufkochen lassen und ständig degraisieren. Die Zwiebeln auf der Schnittseite in einer Pfanne gut anrösten und anschließend mit dem restlichen Gemüse und den Gewürzen (außer Salz) zum Fleisch hinzufügen. Das Fleisch bei geringer Hitze fertig garen (ca. 1 ½ Stunden). Wenn sich das Fleisch leicht von einer Fleischgabel löst, ist es fertig gegart.

Für den rahmigen Kohlrabi Sahne und Brühe in einem Topf bis auf die Hälfte einreduzieren. Den gewürfelten Kohlrabi beimengen und bissfest garen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren noch den Essig und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.

Anschließend für den Semmelkren die Zwiebelwürfel in Butter goldbraun andünsten und mit dem Knödelbrot und den restlichen Zutaten vermengen.

Vor dem Anrichten das Backrohr auf Grillstufe (240 °C) vorheizen. Den Kavalierspitz aus der Suppe nehmen, in gleichmäßige Scheiben schneiden, mit dem Semmelkren ca. 1 cm dick bestreichen und im Ofen ca 3 Minuten gratinieren - bis die Scheiben goldgelb sind. Den rahmigen Kohlrabi als erstes in einem tiefen Teller arrangieren. Das Fleisch darauf setzen und das Ganze noch mit reichlich Schnittlauch bestreuen.