



## Ihr Rezept: Tafelspitz mit Käsekruste und Erbsensoufflé



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	180 Min.



### Zutatenliste

#### Allgemein

Tafelspitz	1 kg
Möhre	1
Zwiebel	1
Lauch (klein)	1 Stange(n)
Salzwasser	2 l
Thymian	1 Zweig(e)
Petersilie	1 Zweig(e)
Wacholderbeeren	3
Lorbeerblatt	1
Schafskäse	300 g
Schalotten, fein gewürfelt	2
Eigelb	2
Majoran, gehackt	1/2 Bund
Semmelbrösel	50 g
TK Erbsen	300 g
Sahne	50 g
Mehl	1 EL
Eigelb	2
Pfeffer, Salz	
Eiweiß	2
Butter	1 EL

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Möhre, Zwiebel und Lauch putzen und in Stücke schneiden. Salzwasser mit den Gemüsen und Gewürzen zum Kochen bringen,

Tafelspitz hineingeben und ca. 2 Stunden garköcheln lassen. Tafelspitz aus der Brühe nehmen, warm stellen.

Schafskäse zerdrücken und mit Schalottenwürfeln, Eigelb, Majoran und Semmelbröseln zu einer Farce verkneten. Die Käsefarce auf das Fleisch streichen, fest andrücken und unter dem Grill goldgelb gratinieren.

Die aufgetauten Erbsen im Mixer mit Sahne pürieren, das Mehl mit dem Eigelb verquirlen und unter das Püree rühren, mit Pfeffer und Salz würzen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter das Püree ziehen.

Souffléförmchen gut buttern, das Erbspüree einfüllen. Im Wasserbad bei 200 &ndash; 220°C heißem Ofen ca. 20 bis 25 Minuten garen.

Zum Servieren auf den Teller stürzen.