Яловичина з хроном (Tafelspitz)

Яловичина з хроном або Тафельшпіц (нім. *Tafel* – стіл, *Spitz* – вершина) – знаменита м’ясна страва віденської кухні.

Готується з ніжної стегнової верхньої частини яловичини, кострица чи огузка, відвареного із суповими овочами.

ПОРЦІЙНО НАРІЗАНУ ВІДВАРЕНУ ЯЛОВИЧИНУ У ВІДНІ ТРАДИЦІЙНО ПОДАЮТЬ З ЯБЛУЧНИМ ПЮРЕ І З ДОДАВАННЯМ ТЕРТОГО ХРОНУ І ЗВИЧАЙНИМ БУЛЬЙОНОМ. НА ГАРНІР ПРОПОНУЮТЬ ПОРІЗАНІ КУБИКАМИ АБО СОЛОМКОЮ ВІДВАРЕНІ В БУЛЬЙОНІ КОРЕНЕПЛОДИ: МОРКВУ, КАРТОПЛЮ, ІНОДІ СМАЖЕНУ КАРТОПЛЮ, ЗЕЛЕНУ КВАСОЛЮ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ З КРОПОМ АБО ШПИНАТОМ. Часто ДО ТАФЕЛЬШПІЦУ ПОДАЮТЬ ОСОБЛИВИЙ СОУС, ПРИГОТОВАНИЙ НА ОСНОВІ СМЕТАНИ ТА ХРОНУ.

Незважаючи на складну назву, тафельшпіц готується досить просто. Жодних особливих кулінарних навичок не знадобиться. Цей рецепт сподобається навіть тим, хто дотримується дієти, адже нежирне відварене яловиче м’ясо є некалорійним і дуже смачним. Тафельшпіц прикрасить кожен святковий стіл, навіть звичайні сімейні обід або вечерю зробить теж святковими.

Загалом австрійська кухня досить демократична, тут не часто зустрінеш екзотичні продукти чи страви складного приготування, все досить просто, проте ситно. На відміну від французької кухні, тут немає витонченості й трепету в оформленні страви перед тим як подавати до столу. Більшість рецептів народилися в селянських хатах, де не було в достатку продуктів а від так і дорогих вишуканих страв.

Тафельшпіц став такою ж віденською легендою як торт «Захер» і улюбленою стравою Франца Йосифа. Передостанній австрійський імператор Франц Йосиф, як стверджують старожили, щодня обідав цією стравою і прожив на подив довге й насичене життя. Можливо саме тафельшпіц сприяв його здоров’ю та довголіттю.

Сьогодні у віденських ресторанах для приготування тафельшпіц вибирають найкращу яловичину, годовану натуральними кормами на альпійських схилах Австрії. Мабуть в цьому і полягає головний секрет приготування цієї страви.

- 1-1,5 літри води
- 1 кг яловичини (кострець, огузок, балик)
- 1-1,5 чайні ложки солі
- 1 лавровий листок
- 2 чайні ложки чорного перцю зернами
- 2 цибулини
- 150 гр моркви
- 150 гр кольрабі або білокачанної капусти
- 150 гр кореня селери
- 200 гр цибулі порею

Для соусу із хрону:

- 30 гр вершкового масла
- 25 гр борошна
- 375 мл яловичого відвару
- 125 гр вершків
- 20 гр свіжого тертого хрону
- сіль
- цукор до смаку
- 1 столова ложка соку лимона
- 1 столова ложка січеної петрушки

У велику каструлю налити воду і довести до кипіння. Промити м’ясо під проточною холодною водою та покласти у киплячу воду. Додати лавровий листок, сіль та перець зернами. Каструлю накрити кришкою і варити м’ясо на малому вогні протягом 2 год.

> *Не слід щоб яловичина варилася бурхливо, лише щоб легко ворушилася вода, як при варенні холодцю.*

Тим часом почистити цибулю і грубо порізати. Почистити моркву і нарізати кружечками. Почистити селеру і кольрабі чи капусту, добре промити та нарізати великими шматками. Відрізати верхню темно-зелену частину і корінь цибулі порей, нарізати довгими шматками у 2 см. та добре промити під проточною водою від піску.

Коли м’ясо уже готове, додати до нього усі приготовані овочі, накрити каструлю та готувати ще 20-30 хв.

Почистити хрін, потерти на мілкому тертці та накрити його.

Готове м’ясо залишити накритим щоб «відпочило» протягом 10 хв., для кращого розподілення м’ясних соків.

Для приготування соусу відібрати 375 мл. яловичого відвару.

Розтопити масло у невеликій каструльці, додати борошно і обсмажувати його, увесь час помішуючи, до легко жовтуватого кольору. Додати відібраний відвар і вершки, швидко і добре розмішуючи вінчиком щоб борошно не взялося грудками. Соус помішувати і варити на маленькому вогні 5 хв.

Додати до соусу потертий хрін та заправити до смаку сіллю, цукром і лимонним соком.

Нарізати тонкими скибками відварену яловичину та викласти у підігрітий великий таріль, полити черпаком відвару та подавати з овочами, які варилися із м’ясом, присипати петрушкою. Подати страву до столу із хріновим соусом.

Для соусу можна вживати консервований хрін, також можна додати більше хрону і зробити його міцним.

Якщо залишиться приготована яловичина то її можна заморозити але краще у відварі.


Balade
ROOM























