

## Quandt kocht



Uwe Quandt ist einer DER Profi-Köche in Wolfsburg. Der 51-jährige ist seit über 33 Jahren Experte für die gehobene Küche und kochte schon für Sterne-Restaurants im In- und Ausland. Für die weitraum-Leser wird Quandt in seiner Rubrik künftig die persönlichen Lieblingsrezepte vorstellen. Zum Auftakt gibt's ein tolles Sonntagessen: „Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich, Karottenschaum, gedünstetem Wirsing und Kartoffeln.“

**Zutaten (für 4 Personen): 1 kg Rinderbug oder Tafelspitz, 1 frische Stange Meerrettich, 1 Bund Suppengrün, 600 g Möhren, 200 g Butter in Würfel geschnitten, 1 Kopf Wirsing und 15 kleine Kartoffeln. Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden.**

Der Rinderbug sollte in einen Topf mit kaltem Wasser gegeben werden, aufkochen, abschäumen – anschließend Salz und Suppengemüse dazu. Danach anderthalb bis zwei Stunden bei schwacher Hitze ziehen lassen. Während das Fleisch zieht, Möhren schälen, zerkleinern und in einen Entsafter geben. Den Möhrensaft auf die Menge einer halben Kaffeetasse einkochen, etwas Salz und die Butter dazugeben. Die Kartoffeln werden mit Schale gekocht. Der Wirsing wird vom Strunk befreit, zerteilt und in kochendem Wasser blanchiert – anschließend kalt abschrecken und ausdrücken. Blanchierten Wirsing mit Butter und Rinderbrühe andünsten. Meerrettich schälen und abschälen. Den Wirsing mittig auf dem Teller anrichten, obendrauf das geschnittene Rindfleisch. Den Karottenschaum mixen und halb über das Fleisch geben, Meerrettich darüberstreuen. Mit den Kartoffeln servieren. Fertig.

