

'Tafelspitz' vom Rinderfilet, Meerrettich, Gemüse

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g 1,5 l Rinderfond Salz, Pfeffer

Für die Petersilien-Kartoffeln:

400 g vorw. festk. Kartoffeln 50 g Butter ½ Bund glatte Petersilie
Salz

Für das Lauchgemüse:

1-2 Stangen Lauch Butter Rinderfond
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Meerrettichsauce:

5 cm frischer Meerrettich 2 EL Meerrettich 1 Apfel
½ Zitrone, Saft 2 EL Butter 200 ml Sahne
100 ml Weißwein Rinderfond 2 EL Mehl
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 cm frischer Meerrettich

Für das Rinderfilet:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rinderfond in einen Dampfgartopf geben, den Gareinsatz einlegen und das Fleisch darauf platzieren. Deckel auflegen und das Fleisch ca. 10 Minuten dämpfen.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und im Dampfgartopf (s.o.) 20 Minuten garen.

Anschließend in Butter und Petersilie schwenken.

Für das Lauchgemüse:

Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin dünsten. Mit etwas Rinderfond ablöschen.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meerrettichsauce:

Butter in einer Pfanne erwärmen, bis sie flüssig ist. Dann mit Mehl bestäuben und kurz anrösten lassen. Mit Rinderfond und Weißwein ablöschen. Apfel in Stücke schneiden und dazugeben. Meerrettich schälen und reiben. Frischen Meerrettich, Meerrettich aus dem Glas, Zitronensaft und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Meerrettich schälen und reiben. Als Garnitur verwenden.

Jutta Kaess am 14. Oktober 2024