

# Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettich-Soße

**Für 4 Personen**

**Für den Tafelspitz:**

800 g Tafelspitz vom Kalb	Salz	4 Schalotten
3 Karotten	1/2 Sellerieknolle	1/2 Lauchstange
2 Lorbeerblätter	1 TL Pfefferkörner	2 Zweige Thymianzweige
1 Stiel glatte Petersilie	400 g Kartoffeln, fest	

**Für die Soße:**

200 ml Brühe vom Tafelspitz	200 ml Sahne	60 g kalte Butter
70 g frischer Meerrettich	1 Saft einer Zitrone	Weißbrotbrösel

In einem Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen. Von dem Fleisch Sehnen und Häute abschneiden und zusammen mit dem Fleisch in das kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren, das Fleisch ca. 5 Minuten köcheln lassen und dann das Wasser vollständig abgießen. Das Fleisch kalt abspülen und wieder in den Topf geben. 2 l kaltes Wasser angießen und zum Kochen bringen, mit Salz würzen. Schalotten halbieren. Karotten, Sellerie und Lauch waschen bzw. schälen, eine Karotte und 100 g Sellerie beiseite legen. Rest Gemüse in Stücke schneiden und mit den Schalotten, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Thymian und Petersilie zu dem Fleisch geben und ca. 50-60 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln schälen und zusammen mit beiseite gelegten Karotten und Sellerie in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit einer Fleischgabel in die dickste Stelle des Tafelspitz stechen. Lässt sich die Gabel leicht wieder herausziehen und tritt kein rötlicher Saft aus, das Fleisch aus der Brühe nehmen mit einem feuchten Stofftuch abdecken und warm stellen. 300 ml der Brühe abmessen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und Gemüsewürfel in dieser Brühe weich kochen. 200 ml vom restlichen Fond in einen Topf geben mit der Sahne aufgießen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und die Soße damit binden, den Meerrettich hinzufügen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Evtl. mit den Brotbröseln noch die Soße binden. Nun den Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit Gemüsewürfeln anrichten, die Meerrettichsaure angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 01. Februar 2010