

Tafelspitz und Rote-Bete-Salat

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 kg Tafelspitz vom Kalb	Salz
1 EL Butterschmalz	ca. 1 l Kalbsbrühe	4 Rote-Bete
1 Bund Thymian	4 Knoblauchzehen	4 TL Honig
600 g Kartoffeln	4 EL Sonnenblumenöl	2 EL Weißweinessig
1 TL Senf	2 EL Sahne-Meerrettich	1 Prise Zucker
1/2 Bund Schnittlauch		

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Tafelspitz von den Sehnen befreien, die Fettseite bis aufs Fleisch einritzen und salzen. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und den Tafelspitz von allen Seiten anbraten. Zwiebeln zugeben und mitbraten. Mit etwas Fleischbrühe ablöschen, so dass der Tafelspitz ca. 2 cm hoch in der Flüssigkeit liegt. Den Tafelspitz zugedeckt ca. 1,5 Stunden weich schmoren, dabei öfters wenden und immer wieder Brühe nachgießen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Rote-Bete waschen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauchzehen schälen. Jeweils eine Rote-Bete mit etwas Thymian, Knoblauch und Honig in ein etwas Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten (je nach Größe) garen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Aus Sonnenblumenöl, Essig und Senf eine Vinaigrette rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote-Bete auspacken, schälen in Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette marinieren. Tafelspitz aus dem Topf nehmen. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren und abschmecken. Die Kartoffeln abschütten, mit dem Stampfer zerdrücken und Sahne-Meerrettich zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unter den Rote-Bete Salat mischen. Tafelspitz aufschneiden und mit Rote-Bete Salat und Kartoffelstampf anrichten. Dazu Soße servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. Dezember 2010