

Tafelspitz mit Kräuter-Soße Bouillon-Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Fleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner	500 g Tafelspitz
1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse	1 Knoblauchzehe
400 g Kartoffeln, fest	1 Schalotte	3 EL Butter
Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL Mehl	1 Bund Frühlingskräuter
50 ml Sahne	1 Prise Muskat	

Die gewaschenen Fleischknochen mit den Pfefferkörnern in einem Topf mit 2 l kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch mit Wasser abspülen und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Hitze so reduzieren, dass die Brühe nur noch simmert. Alles 1 Stunde simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne dunkel anrösten. Das Suppengemüse putzen und würfeln. Die Brühe leicht salzen, das gewürfelte Suppengemüse, die beiden Zwiebelhälften und die geschälte Knoblauchzehe zugeben und weitere 30 Minuten simmern lassen. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Kartoffeln zugeben und mit ca. 1/4 l Fleischbrühe (einfach aus dem Tafelspitztopf mit einer Schöpfkelle abnehmen und durch ein Sieb passieren) ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen und restliche Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce 2 EL Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Mit 350 ml Fleischbrühe ablöschen und rührend bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Sauce mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Muskat abschmecken. Vor dem Anrichten die Kräuter untermischen. Das weich gekochte Fleisch in Scheiben schneiden, auf Teller geben, mit der Sauce und den Kartoffeln anrichten.

Vincent Klink 19. April 2012