

Kalb-Tafelspitz, Meerrettich-Soße, Wirsing, Gemüse

Für zwei Personen

Für den Tafelspitz:

350-400 g Tafelspitz vom Kalb	Bouquet (Lauch, Karotte, Sellerie)	Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Metzgerzwiebel	750 ml Rinderfond	$\frac{1}{2}$ Zweig Thymian
2 Stängel Petersilie	1 TL Pimentkorn	2 Lorbeerblätter
2-3 EL Pfefferkörner	Salz	

Für die Sauce:

100 g Meerrettich	100 g Champignons	50 g Schalotten
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	50 g gerieb. Toastbrot	80 g Landbutter
200 ml Sahne	150 ml Weißwein	500 ml Kalbsfond
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Wirsing:

$\frac{1}{2}$ Wirsing	Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Wurzelgemüse:

$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

12 Grenaille-Kartoffeln

Für die Garnitur: Meerrettich

Für den Tafelspitz: Das Bouquet putzen und klein schneiden. Zwiebel halbieren und anrösten. Tafelspitz mit allen Zutaten, bis auf Thymian und Petersilie, solange wie möglich köcheln lassen. Wenn Zeit ist, dann am besten drei bis vier Stunden nur leicht köcheln lassen. Zwischendurch mehrmals degreassieren (Fett entfernen). Die Kräuter 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit zur Brühe geben. Tafelspitz aufschneiden und Brühe ggf. nochmal abschmecken.

Für die Sauce: Schalotten abziehen und fein würfeln. Champignons putzen. Schalotten und Champignons in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen vollends reduzieren.

Kalbsfond angießen und ebenfalls zur Hälfte reduzieren. Sahne und Butter zugeben und gut durchkochen lassen. Sud passieren und zum Schluss den frisch geriebenen Meerrettich sowie das Mie de Pain dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat abschmecken und servieren.

Für den Wirsing: Wirsing fein schneiden. In Butter anschwitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer, abschmecken.

Für das Wurzelgemüse: Karotte und Sellerie schälen und mit einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden. In gleichgroße Rauten schneiden. Gemüserauten in Butter anschwitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Grenaille-Kartoffeln tournieren und weichkochen. Vor dem Servieren Kartoffeln glasieren.

Für die Garnitur: Meerrettich schälen und reiben. Den Wirsing mittig auf einem tiefen Teller anrichten, Tafelspitzscheiben anlegen. Brühe angießen, mit den Gemüserauten und Kren ausgarnieren.

Karlheinz Hauser am 18. Januar 2023