

Tafelspitz mit Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

Tafelspitz:

1,2 kg Kalbstafelspitz	1 Bd. Suppengrün	1 Zwiebel
2 Nelken	1 Lorbeerblatt	6 Pimentkörner
6 Wacholderbeeren	Pfeffer, Salz	2,5 l Wasser

Meerrettichsoße:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	20 g Mehl	20 g Butter
50 ml Weißwein	200 g Sahne	100 g Meerrettich
300 ml Tafelspitzbrühe	Salz, Pfeffer	Zitronensaft, Zucker

Schnittlauchkartoffeln:

40 g Butter	600 g neue Kartoffeln	1 EL Kümmel
1 Bd. Schnittlauch	100 ml Tafelspitzbrühe	

Tafelspitz:

Tafelspitz mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Tafelspitz von Sehnen und Fett befreien. Topf mit 2,5 l Wasser aufsetzen, Fleisch und Abschnitte zugeben und zum Kochen bringen. Nach einmaligem Aufkochen, Hitze sofort reduzieren und entstandenen Schaum abschöpfen.

Zwiebel halbieren und in separater Pfanne, ohne Fett auf der Schnittseite, goldbraun rösten. Suppengrün mit gebräunter Zwiebel, Nelke, Lorbeerblatt, Wacholder, Piment und 1 EL Salz zum Tafelspitz geben und offen, auf kleiner Stufe, 60-90 Minuten köcheln lassen.

Eventuell Wasser angießen, so dass der Tafelspitz immer mit Brühe bedeckt ist. Das Fleisch ist fertig gegart, wenn Sie mit einer Fleischgabel ohne Widerstand in das Fleisch stechen können. Tafelspitz aus der Brühe nehmen und in Folie wickeln, damit er nicht austrocknet.

Brühe durch ein Sieb abgießen und auffangen.

Tipp:

Wer möchte, kann das Suppengemüse auch weiterverarbeiten. Dazu rechtzeitig aus der Brühe nehmen und in aufgeschäumter Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Wer möchte kann es auch mit den Kartoffeln zusammen braten.

Meerrettichsoße:

Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Mehl unterrühren und kurz mitschwitzen. Mit kaltem Weißwein ablöschen, dann Sahne und 300 ml der Tafelspitzbrühe zugeben. Mit einem Schneebesen solange rühren, bis die Soße kocht und eindickt, damit sich keine Klumpen bilden. Temperatur reduzieren und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Soße mit Salz, Pfeffer, evtl. einer Prise Zucker und einem Spritzer Zitronensaft und Meerrettich abschmecken und mit einem Stabmixer mixen.

Schnittlauchkartoffeln:

Topf mit Wasser und Kümmel aufstellen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, Salz hinzufügen und die gewaschenen Kartoffeln zugeben.

Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Kartoffeln absieben, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. 100 ml Tafelspitzbrühe in eine große Pfanne mit 40 g Butter geben. Die geschälten Kartoffeln zugeben und den Sud sirupartig einkochen.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Bitte nicht mehr salzen, da die Brühe bereits gesalzen ist.

Anrichten:

Tafelspitz gegen die Faser in fingerdicke Scheiben schneiden und auf einem Teller mittig anrich-

ten. Das Fleisch mit der Soße übergießen.
Kartoffeln separat in einer Schüssel servieren.

Ali Güngörmüs am 15. November 2020