

Tafelspitz mit Meerrettich und Rote Bete Carpaccio

Für 6 Personen

Für den Tafelspitz:

1,5 kg Rindertafelspitz	1 kg Knochen	1 EL Meersalz
10 Pfefferkörner	4 Wacholderbeeren	1/2 TL Senfkörner
1 Zwiebel	200 g Wurzelgemüse	

Für die Meerrettichkruste:

160 g Butter	200 g Semmelbrösel, fein	4 EL Meerrettich
2 EL Senf	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für das Rote-Bete Carpaccio:

500 g Rote-Bete	50 ml Apfelessig	1 Lorbeerblatt
1 Nelke	1/2 TL Senfkörner	30 g Kristallzucker
1/2 TL Kümmel	Salz	

Für den Tafelspitz:

Fleisch und Knochen unter kaltem Wasser waschen. Drei Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Tafelspitz, Knochen und Gewürze in das Wasser geben und ca. 3-4 Stunden schwach wallend kochen. Den entstehenden Schaum ständig dabei abschöpfen. Die Zwiebel halbieren und an der Schnittfläche in einer Pfanne braun rösten. Das Wurzelgemüse putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Gemüse eine Stunde vor Garende in die Brühe geben und langsam köcheln lassen. Für die Meerrettichkruste:

Für die Meerrettichkruste sollte die Butter Zimmertemperatur haben. Die Butter mit den Semmelbröseln, dem Meerrettich und dem Senf in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken. Zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen und kalt stellen. Für das Rote Bete Carpaccio:

Rote Bete gründlich waschen. In einen Topf legen, Apfelessig und Gewürze zugeben, mit Wasser bedecken und langsam gar kochen. Die Rote Bete auskühlen lassen und auf der Aufschnittmaschine dünn und gleichmäßig aufschneiden. Auf jeden Teller die dünn aufgeschnittenen Rote Bete Scheiben rund anrichten. Den Tafelspitz aus dem heißen Fond nehmen, die Meerrettichkruste auf das Fleisch legen und unter dem Grill gratinieren. Dann das Fleisch in Scheiben aufschneiden und auf dem Carpaccio anrichten.

Karlheinz Hauser 14. November 2011