

# Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Schnittlauch-Soße

## Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz	1 Zwiebel
2 Karotten	250 g Sellerie	1/2 Stange Lauch
300 g Kartoffeln	Pfeffer	2 Brötchen vom Vortag
15 g frischer Meerrettich	175 ml Sahne	1 TL Mehlbutter
1 Bund Schnittlauch		

Das Fleisch abspülen und in einen Topf mit leicht gesalzenem kochenden Wasser (ca. 2 l) geben. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Karotten und Sellerie schälen. Die Hälfte vom Sellerie in grobe Stücke schneiden, eine Karotte ebenfalls in grobe Stücke schneiden und mit den beiden Zwiebelhälften zum Fleisch geben. Lauch halbieren, waschen und ebenfalls mit in den Topf geben. Das Fleisch sacht ca. 2,5 Stunden weich kochen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. In der Zwischenzeit restliche Karotte und Sellerie in 5 mm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Wenn das Fleisch annähernd weich gekocht ist, herausnehmen und die Brühe abpassieren. Die Brühe mit dem Fleisch erneut aufsetzen und aufkochen, Karotten-, Sellerie und Kartoffelwürfel zugeben und ca. 15 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Dann die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brötchen klein schneiden, in eine Schüssel geben und etwas heiße Tafelspitzbrühe (ca. 200 ml) zugeben und zu einer breiigen Masse verrühren. Meerrettich schälen, fein reiben und mit 50 ml Sahne unter die Brötchenmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abmischen. Für die Schnittlauchsauce 125 ml Sahne mit 125 ml Tafelspitzbrühe aufkochen und einige Minuten kochen lassen. Dann mit Mehlbutter binden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Tafelspitz in Scheiben aufschneiden. Die Gemüswürfel auf Tellern anrichten, Fleisch darauf geben, mit der Schnittlauchsauce überziehen und mit etwas Semmelkren garnieren.

Otto Koch 12. Oktober 2012