

Tafelspitz

Für 4 Personen

1 kg Rindertafelspitz	1 Zwiebel	5 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner	Salz
2 Möhren	1/2 Knolle Sellerie	1 Stange Porree
500 g Kartoffeln	1 Bund Schnittlauch	2 EL Butter
1 EL Mehl	100 ml Milch	Pfeffer
1/4 Stange frischer Meerrettich		

Den Tafelspitz sauber ausparieren (der Fettrand kann nach Wunsch dran gelassen werden). Zwiebel schälen und grob würfeln. Das Fleisch mit Zwiebelwürfeln, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Pimentkörnern und Salz in einen Topf geben, mit heißem Wasser bedecken einmal aufkochen und dann leise simmern lassen, ca. 2 Stunden, dabei immer wieder den oben entstehenden Schaum abschöpfen und falls nötig Wasser zufügen. Möhren und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Porree waschen und in feine Ringe schneiden. Ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Gemüswürfel zugeben. Fünf Minuten vor Ende den geschnittenen Porree. Dann den Tafelspitz herausnehmen und zugedeckt fünf Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, längs vierteln und in Salzwasser garen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen, 1 EL Mehl zugeben und kurz, anschwitzen. Unter Rühren 100 ml Milch zugeben, köcheln lassen und mit Brühe aus dem Tafelspitztopf auffüllen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein paar Minuten köcheln lassen. Meerrettich schälen, sehr fein hobeln. Etwas Meerrettich unter die Sauce mischen und abschmecken. Fleisch und Gemüse zusammen anrichten, Sauce zugeben mit Schnittlauch bestreuen und den restlichen Meerrettich dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 10. Dezember 2014