

Geschmorter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Kompott

Für 6 Personen

Tafelspitz:

200 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	200 g Karotte
200 g Sellerie	200 g Lauch	1 kg Tafelspitz vom Rind
2 EL Pflanzenöl	ca. 1,5 l Rotwein	2 Lorbeerblätter
1 TL Fenchelsamen	Salz, Pfeffer	

Apfel-Meerrettich-Kompott:

400 g Zucker	400 ml Wasser	1 Zitrone
4 Äpfel	150 g frischer Meerrettich	

Kartoffeln:

500 g Kartoffeln, festk.	Salz	4 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	3 Zwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer		

Für den Tafelspitz das Gemüse abwaschen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Tafelspitz darin von allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch mit dem vorbereiteten Gemüse in einen Bräter geben. Etwas Wein angießen (das Fleisch sollte zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen), Lorbeerblatt, Fenchelsamen, etwas Salz und Pfeffer zugeben und abgedeckt ca. 2-3 Stunden im heißen Ofen garen, dabei immer wieder etwas Wein nachgießen.

In der Zwischenzeit für das Apfel-Meerrettich-Kompott Zucker mit Wasser in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Von der Zitrone den Saft auspressen, diesen zum Sirup geben.

Äpfel und die Meerrettichknolle schälen. Mit einer groben Reibe den Apfel direkt in den Topf mit dem Zuckersirup reiben und ca. 2 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Haarsieb passieren, den Sirup auffangen und nochmals etwas einkochen.

Den gekochten geriebenen Apfel in eine Schüssel geben, den Meerrettich darauf reiben und vermengen, den Sirup darüber gießen und ziehen lassen.

Die Kartoffeln in einem Topf weich kochen, das Wasser leicht mit Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt aromatisieren. Die gekochten Kartoffeln abschütten, etwas ausdampfen lassen und schälen.

Kartoffeln auf einer Kartoffelreibe grob reiben und in einer Auflaufform verteilen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln schälen, fein schneiden. In einem kleinen Topf das Öl auf 180 Grad erhitzen, die Zwiebeln zugeben und darin goldbraun rösten. Mit einer Siebkelle herausnehmen und über die geriebenen Kartoffeln verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten bis die Kartoffeln eine goldbraune Kruste haben.

Das gegarte Fleisch aus dem Bräter nehmen, den Bratensaft absieben und in einem Topf zu einer sämigen Soße einkochen und abschmecken.

Zum Anrichten den Tafelspitz aufschneiden. Etwas Sauce auf die Teller geben, darauf das Fleisch anrichten und Apfel-Meerrettich darauf geben. Die Kartoffeln dazu servieren.

Rainer Klutsch am 07. November 2016