

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Bouillon-Kartoffeln

Für 4 Personen

Salz	1 kg Kalbstafelspitz	1 Bio-Zwiebel
2 Karotten	150 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
600 g Kartoffeln, fest	1 Schalotte	1 EL Butter
Pfeffer	2 Brötchen vom Vortag	15 g geriebener Meerrettich
50 g Sahne	1 Bund Schnittlauch	

In einem Topf ca. 2 Liter leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Das Fleisch abspülen und zugeben. 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 putzen, halbieren, waschen, in große Ringe schneiden und ebenfalls mit in den Topf geben.

Das Fleisch sacht ca. 2,5 Stunden weich kochen. Dabei zwischendurch den entstehenden Schaum öfter abschöpfen. 5. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf in 1 EL Butter andünsten.

Kartoffeln zugeben und mit ca. $\frac{1}{4}$ l von der Fleischbrühe (einfach aus dem Tafelspitztopf mit einer Schöpfkelle abschöpfen und durch ein Sieb passieren) ablöschen. Zugedeckt ca. 15 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen und restliche Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brötchen klein schneiden, in eine Schüssel geben und ca. 200 ml heiße Tafelspitzbrühe überträufeln. Kurz ziehen lassen, dann alles zu einer breiigen Masse verrühren. Meerrettich und Sahne unter die Brötchenmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald das Fleisch gar und weich gekocht ist, das Fleisch aus der Brühe heben.

Die Brühe passieren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Bouillon-Kartoffeln mischen.

Den Tafelspitz in Scheiben aufschneiden und mit den Bouillon- Kartoffeln, etwas Brühe und Semmelkren anrichten.

Otto Koch am 17. Oktober 2019