

Gesottener Tafelspitz mit Rahm-Spinat und Semmelkren

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:	1½ kg Rindertafelspitz	Salz
3 Zwiebeln	200 g Knollensellerie	1 Karotte
1 dünne Stange Lauch	1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	1 Gewürznelke	
Für die Bratkartoffeln:	1 kg festk. Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel	1 TL Korianderkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL ganzer Kümmel	1-2 EL Öl	mildes Chilusalz
½ TL getr. Majoran	1 EL braune Butter	1 EL Petersilienblätter
Für den Semmelkren:	80 g Toastbrot	100 ml Milch
1 EL Sahnemeerrettich	1-2 EL geschlagene Sahne	1 EL Apfelmus
mildes Chilusalz, Muskatnuss	1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 EL Schnittlauchröllchen
Für den Rahmspinat:	800 g Blattspinat	Salz, Muskatnuss
60 80 g Sahne	1 gerieb. Knoblauchzehe	½ TL gerieb. Ingwer
1 Msp. Zitronen-Abrieb	3 cm Vanilleschote	mildes Chilusalz

Für den Tafelspitz etwa 3 l Wasser in einem großen Topf aufkochen. Den Tafelspitz einlegen, dabei darauf achten, dass das Fleisch vollständig mit Wasser bedeckt ist. Leicht salzen und bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 2½ Stunden mehr ziehen als köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen, Lauch putzen und waschen, alles grob schneiden und nach etwa 1 Stunde zum Tafelspitz geben. Währenddessen die Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und nach 1 weiteren Stunde Garzeit zum Fleisch geben, ebenso Lorbeer und Gewürznelke. Das Fleisch herausnehmen und warm halten, nach Belieben das Fett entfernen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und anderweitig verwenden. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und mehrere Stunden durchkühlen lassen. Koriander, Pfeffer und Kümmel in eine Gewürzmühle füllen. Kartoffeln in etwa ½ cm dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in einer großen Pfanne bei milder Hitze im Öl auf einer Seite goldbraun anbraten. Wenden, die Zwiebel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Chilusalz, der Mischung aus der Gewürzmühle und Majoran würzen, zuletzt braune Butter und Petersilie hinzufügen. Für den Semmelkren das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Mit der Milch beträufeln und kurz ziehen lassen. Dann Sahnemeerrettich und Schlagsahne unterrühren und das Apfelmus dazugeben. Mit Chilusalz, Zitronenschale und etwas Muskatnuss abschmecken. Mit den Schnittlauchröllchen garnieren. Für den Rahmspinat den Spinat verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Den Spinat in einem Topf in reichlich Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen, leicht ausdrücken. Dann wieder in den Topf geben, die Sahne dazugießen und alles mit Muskatnuss, Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale, Vanille und Chilusalz würzen.

Zum Servieren den Tafelspitz quer zur Faser in etwa ½ cm dünne Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Bratkartoffeln, Rahmspinat und Semmelkren servieren. Nach Belieben noch einige Krenspäne darüberstreuen.

Alfons Schuhbeck am 09. Oktober 2020