

Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln

 happy-mahlzeit.com/2021/04/28/tafelspitz-mit-meerrettich-sauce-und-bouillon-kartoffeln/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Tafelspitz, oder Mittelbug
- 2 kleine Gemüsezwiebeln
- 2 kleine Knoblauch
- 400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- je 200 g Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch
- Lorbeer, Nelken, Wacholder, Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer
- 2 Liter Wasser
- 1/2 Bund Petersilie
- einige Zweige Liebstöckel
- etwas Fleur de sel

Für die Sauce:

- 1 frischer Meerrettich, ca. 100 g
- 1 EL Zitronensaft
- 100 ml Kochsud vom Tafelspitz
- 100 g flüssige Butter
- 3 Eigelb
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Rindfleisch sorgfältig waschen und abtropfen lassen. Zwiebeln vierteln, Knoblauch schälen und beides in einem Topf mit ganz wenig Öl goldgelb anschwitzen. Mit 2 Liter Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Das Fleisch dazugeben, die Hitze reduzieren. Den sich bildenden Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Lorbeer, Wacholder, Nelken und Pfefferkörner hinzufügen, leicht salzen. Alles 2 Stunden mit geschlossenem Deckel simmern lassen.

Das Gemüse putzen und in Form schneiden. Das gegarte Fleisch aus der Brühe heben und warm stellen. Die Brühe durchsieben und so die Gewürze entfernen. Das geschnittene Gemüse, der Länge der Garzeit nach zur Brühe geben – erst die Kartoffeln, dann

Karotten, Petersilienwurzeln, Sellerie und die Frühlingszwiebeln. Wenn das Gemüse bissfest ist, mit dem Salz würzen. Zum Schluss den Tafelspitz draufsetzen.

Für die Sauce den Meerrettich schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben. Sofort mit Zitronensaft mischen. Den Kochsud in einem Topf mit dem geriebenen Meerrettich geben und erkalten lassen. Die Butter in einem anderen Topf klären. Dann die Meerrettichreduktion mit den Eigelben bei sehr geringer Hitze - das Ei darf nicht gerinnen- und dauerndem Schlagen mit dem Rührbesen zu einem cremigen Schaum schlagen. Die Schüssel vom Herd nehmen und die flüssige Butter nach und nach unterrühren. Nun den Schnittlauch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und warm stellen. Den Sud mit dem Gemüse salzen und pfeffern. Nun noch frisch gehackte Petersilie und Liebstöckel hinzugeben.

Das Fleisch in schmalen Scheiben aufschneiden, auf dem Gemüse anrichten, mit der Meerrettich-Sauce begießen und einem Sträußchen Petersilie und etwas Fleur de sel garnieren.

Cliffs Tipps:

Den Tafelspitz nur aufkochen, dann leise weiterköcheln lassen. So wird er nicht trocken. Um die Finesse der Sauce zu erhöhen, die Reduktion unbedingt durchsieben.

Meerrettich am Vortag reiben und mit Zitrone und etwas Essig vermengen, über Nacht ziehen lassen, das macht ihn etwas milder.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: SR – Mit Herz am Herd vom 18.1.2020