

Rainer Sass | Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln

 happy-mahlzeit.com/2021/12/19/rainer-sass-tafelspitz-mit-meerrettich-sauce-und-bouillon-kartoffeln

Zutaten für 4 – 6 Personen

Für den Tafelspitz:

- 2 1/2 kg Tafelspitz vom Rind
- 2 – 3 Stücke Rinderknochen
- 2 Zwiebeln
- 2 Bund Suppengemüse
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Pfefferkörner
- Salz

Für die Sauce:

- 2 Brötchen vom Vortag
- 1/2 Liter Brühe vom Tafelspitz
- 4 EL frisch geriebener Meerrettich
- 1 Stück Butter
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 – 2 EL Weinessig
- Salz

Für die Bouillon-Kartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Liter Brühe vom Tafelspitz
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Möhren
- 1 Bund Petersilie
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für den Tafelspitz das Gemüse putzen und in grobe Würfel schneiden, die Petersilie hacken. Die Zwiebeln mit Schale teilen und auf der Schnittfläche in einer Pfanne ohne Fett schwärzen. Tafelspitz, Knochen, Gemüse, Gewürze und die geschwärzten Zwiebeln in einen großen Kochtopf geben. Alles mit

kaltem Wasser begießen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Den Tafelspitz aufkochen lassen, dann den Topf verschließen und den Herd auf kleinste Stufe stellen. Das Wasser darf nur wenig köcheln bzw. simmern, damit der Tafelspitz in Ruhe garen kann. Das dauert ca. 2 – 2 1/2 Stunden.

Der Tafelspitz ist gar, wenn man einen spitzen Gegenstand locker aus dem Fleisch ziehen kann. Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen, gegen die Faser in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit etwas Brühe begießen.

Für die Bouillon-Kartoffeln die Kartoffeln und das Gemüse schälen, putzen und in Würfel schneiden. Etwa 1 Liter der Tafelspitz-Brühe durch ein Sieb gießen und die Gewürze auffangen. Kartoffeln, Sellerie, Petersilienwurzel und Möhren mit der Brühe aufsetzen und etwa 15 – 20 Minuten kochen. Den Lauch erst 5 Minuten vor Garzeitende dazugeben. Zum Schluss alles mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Den Meerrettich schälen und sehr fein hobeln. Butter in einer hohen Pfanne oder einem Stieltopf erhitzen und die Brotwürfel leicht anrösten. Nach und nach etwas Brühe dazugeben und alles gut verrühren, bis ein feiner Brei entsteht. Den Meerrettich hinzufügen, dann alles mit Essig und Salz abschmecken. Die Sauce zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen. Wer die Konsistenz der Sauce etwas feiner haben möchte, streicht die aufgelösten Brötchen vor der Zugabe des Meerrettichs durch ein feines Sieb.

Tipp:

Die Tafelspitz-Brühe eignet sich gut als Vorspeise. Zum Beispiel mit Grießnockerln oder Pfannkuchenstreifen. Aus den Tafelspitz- und Gemüseresten kann man am nächsten Tag einen wunderbaren Salat zubereiten. Einfach alles in kleine Streifen schneiden und mit Essig, lauwarmer Brühe, Salz und Schnittlauch abschmecken.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Wünsch dir Sass! vom 14. September 2008

Episode: Staffel 1 – Folge 3