

Tafelspitz

Meerrettich-Senf-Soße über zartem Fleisch, kombiniert mit einer wunderbar dampfenden Pellkartoffel – Österreichs Küchenchefs wären stolz. Wir servieren uns und unseren Gästen mit diesem Rezept für Tafelspitz vom Rind ein echtes, vor allem leckeres Traditionsgericht.

Gesamtzeit: 140 min.

Portionen: 4



Zutaten:

1 Zwiebel
600g Suppengemüse
1 Zweig Liebstöckel
Salz
1 El schwarze Pfefferkörner
1½ Lorbeerblätter
1¼ kg Tafelspitz
1 Schalotte
30 g Butter
20 g Mehl
¼ l Schlagsahne
Pfeffer
80 g Meerrettich

Bouillongemüse:

500 g Kartoffeln
120 g Sellerie
160 g Möhren
100 g Zwiebeln
30 g Butter
400 ml Tafelspitzbrühe
120 g Porree
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
4 El Schnittlauch (in Röllchen)
4 El Meerrettich

Anweisungen:

Zwiebel ungeschält halbieren und auf den Schnittflächen ohne Fett goldbraun rösten.

Gemüse waschen, putzen, zerkleinern und mit Zwiebel, Liebstöckel, Salz, Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt in 4 1/2 l Wasser aufkochen.

Fleisch einlegen und offen 2 Stunden sieden. Ab und zu abschäumen.

Schalotte und das halbe Lorbeerblatt in der Butter ohne Farbe andünsten. Mehl einrühren und bei milder Hitze ohne Farbe 5-6 Minuten anschwitzen.

600 ml Tafelspitzbrühe durch ein Sieb angießen und aufkochen. Die Sahne zugießen und bei milder Hitze 20-30 Minuten garen.

Salzen und pfeffern, durch ein Sieb gießen, den Meerrettich unterrühren.

Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen und in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Alles in der Butter ohne Farbe andünsten.

400 ml Tafelspitzbrühe durch ein Sieb zugeben und offen 20-25 Minuten bei milder Hitze garen.

Porree putzen, längs halbieren, waschen und in 1 cm große Stücke schneiden.

5 Minuten vor Garzeitende zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden, mit Sauce und Gemüse anrichten. Mit Schnittlauch und Meerrettich bestreut servieren.