

Tafelspitz mit Schnittlauch-Soße und Apfelkren

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

100 g Karotte	100 g Sellerie	100 g Lauch
1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Speiseöl
1,2 kg Tafelspitz vom Rind	Salz	3 Stängel Petersilie
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	

Für den Apfelkren:

100 g Zucker	100 ml Wasser	1 Zitrone
300 g Äpfel	50 g frischer Meerrettich	

Für die Schnittlauchsauce:

80 g Weißbrot ohne Rinde	80 ml Milch	2 Eigelbe, extra frisch
Salz	Pfeffer	1/2 TL scharfer Senf
1 Spritzer Essig	200 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch

Für den Tafelspitz das Gemüse putzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob schneiden. In einem Bräter oder großen Topf etwas Öl erhitzen, das vorbereitete Gemüse darin etwas anrösten. Topf zur Seite stellen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Tafelspitz darin von allen Seiten gut anbraten. Dann wieder herausnehmen.

Das Fleisch zum angebratenen Gemüse in den Bräter geben, leicht mit Salz würzen und etwa 2,5 l Wasser aufgießen. Petersilie, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zugeben und das Wasser langsam bis zum Siedepunkt erhitzen. Wichtig ist, dass das Wasser nicht wallend aufkocht. Den Tafelspitz ca. 2,5 Stunden am Siedepunkt weich garen.

Anschließend den Herd abstellen und das Fleisch in der Resthitze der Brühe ruhen lassen.

Tipp: Man kann den Tafelspitz auch am Vortag garen. Den Tafelspitz, wenn er etwas abgekühlt ist aus der Brühe nehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Brühe passieren und ebenfalls kalt stellen. Am nächsten Tag kann man den Tafelspitz dann aufschneiden und in einem Topf mit etwas Brühe wieder erhitzen.

In der Zwischenzeit für den süßen Apfelkren Zucker mit Wasser in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.

Von der Zitrone den Saft auspressen, diesen zum Sirup geben.

Äpfel und die Meerrettichwurzel schälen. Mit einer groben Reibe die Äpfel direkt in den Topf mit dem Zuckersirup reiben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Dann fein pürieren. Den Meerrettich darauf reiben, vermengen und abschmecken.

Für die Schnittlauchsauce das Weißbrot würfeln, mit der Milch übergießen, kurz einweichen, dann durch ein feines Sieb streichen.

Die weiche Brotmasse mit den Eigelben, Salz, Pfeffer, Senf und Essig in ein hohes Püriergefäß geben und fein mixen. Unter ständigem Mixen das Öl langsam zugeben und so lange mixen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Sauce mischen.

Zum Anrichten den Tafelspitz aufschneiden und auf Tellern anrichten, mit etwas was der Kochbrühe beträufeln, leicht salzen und mit etwas vom gekochten Gemüse garnieren. Den Apfelkren und die Schnittlauchsauce dazu servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Rainer Klutsch am 06. März 2020