

Meerrettich-Schaum-Suppe mit gebackenem Kalb-Tafelspitz

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Karotte	100 g Sellerie
100 g Lauch	1 Kartoffel, mehlig	30 g Butter
50 ml Weißwein	700 ml Tafelspitzbrühe	150 ml Sahne
1 Meerrettichwurzel	1 Zitrone, unbehandelt	1 Kalbstafelspitz, gekocht
2 l Wasser	2 Eier (Kl. M)	50 g Mehl
150 g Pankobrösel	1 Bund Schnittlauch	Fett
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Tafelspitz kalt abbrausen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Das Fleisch sollte mit Wasser bedeckt sein, ohne darin zu schwimmen. Bei hoher Hitze so lange aufkochen lassen, bis sich Schaum auf der Wasseroberfläche gebildet hat. Diesen Schaum mit einer Kelle abschöpfen und entsorgen. Anschließend die Temperatur soweit reduzieren, dass es nur noch leicht köchelt und der Topf geschlossen werden kann. Zwei bis drei Teelöffel Salz zugeben (etwa einen Teelöffel pro Liter) und ein bis zwei Stunden köcheln lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Karotten, den Sellerie und die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend den Lauch putzen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse sowie die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit 700 Millilitern der Tafelspitzbrühe auffüllen. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. 100 Milliliter Sahne zu der Suppe geben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen sowie die Meerrettichwurzel reiben. Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer, dem Zitronensaft und dem frisch geriebenem Meerrettich abschmecken sowie mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Den Tafelspitz in grobe Würfel schneiden. Die übrige Sahne steif schlagen und mit den Eiern verquirlen. Die Fleischwürfel in dem Mehl wenden, durch die Eier ziehen und zuletzt in den Pankobröseln wenden. Im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Abschließend den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Gemüse in tiefe Teller verteilen, die Suppe darauf gießen, die gebackenen Fleischwürfel dazu servieren und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Februar 2012