

Badischer Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse

Für 2 Personen

500 g Rinderfilet	100 g Würfelspeck	3 vorw. festk. Kartoffeln
3 Karotten	1 weiße Petersilienwurzel	1 große Zwiebel
1 Sellerieknolle	1 Lauchstange	50 g frischer Meerrettich
300 ml Schlagsahne	2 L Gemüsefond	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Tafelspitz das Rindfleisch waschen und trocken tupfen. Einen großen Topf mit andert-halb bis zwei Litern Gemüsefond zum Kochen bringen. Etwas von der Muskatnuss hineinreiben. Den Tafelspitz ins kochende Wasser legen, so dass dieser bedeckt ist und aufkochen lassen. Die Karotten, den Lauch und die Petersilienwurzel putzen und ein Viertel der Sellerieknolle schälen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in den Topf zum Tafelspitz geben. Die Pfefferkörner, einen gehäuften Esslöffel Salz hinzufügen und weiterkochen lassen. Alles mit etwas Sahne abschmecken. Den frischen Meerrettich reiben und mit der übrigen Sahne anmachen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Eine Pfanne erhitzen und darin den Speck mit den Zwiebeln an-braten. Anschließend zum Gemüse geben. Den Tafelspitz aus dem Fond nehmen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Den Tafelspitz auf Tellern anrichten, mit etwas Fond aufgießen, das Gemüse beilegen und zusammen mit dem Meerrettich servieren.

Emil Franz am 20. Februar 2012