

Tafelspitz mit Meerrettich-Soße

Für 2 Personen

500 g Fleischknochen	1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
500 g Tafelspitz	1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse
2 Knoblauchzehen	Salz	50 g Butter
50 g Mehl	100 ml Sahne	ca. 50 g frische Meerrettich
Zucker	1 Spritzer Zitronensaft	1 Bund Schnittlauch

Die Fleischknochen abwaschen und in einen Topf mit 3 l kochendem Wasser geben, einmal alles kurz aufkochen. Dann das Wasser abgießen und die Knochen mit kaltem Wasser aufsetzen. Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben und zum Kochen bringen. Das Fleisch abspülen und in die kochende Brühe geben, ca. 2 Stunden leicht köcheln. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett dunkel rösten. Suppengemüse putzen und grob würfeln, Knoblauch schälen. Nach zwei Stunden die Brühe leicht salzen, Zwiebel, Suppengemüse und Knoblauch zugeben und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Für die Meerrettichsoße Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl zugeben und leicht anschwitzen. 1/2 l Brühe abpassieren und das Mehl damit ablöschen, alles glatt rühren und ca. 10 Minuten leicht köcheln. Sahne untermischen, einmal aufkochen. Meerrettich schälen und in die Soße reiben, mit Salz, Zucker und Zitronensaft die Soße abschmecken. Schnittlauch fein schneiden. Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen und quer zur Faser aufschneiden. Fleisch anrichten, mit der Soße überziehen und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

NN 17. Oktober 2010