Tafelspitz, Estragon-Meerrettich-Soße, Süßkartoffeln

Für 2 Portionen:

500 g Jungbullen-Tafelspitz	1 Bund Suppengemüse	1 Lorbeerblatt
2 Zwiebeln	500 g Süßkartoffeln	2 Knoblauchzehen
3 El Olivenöl	1 El Paprikapulver, edelsüß	1 Bund Rosmarin
0,50 Bund Estragon	1 El Butter	1 El Mehl
150 ml Milch	50 g Sahnemeerrettich	Salz, Pfeffer

Tafelspitz abwaschen und trocken tupfen. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und 1 Std. leicht sieden lassen.

Schaum immer wieder abschöpfen.

Suppengemüse abwaschen und ggf. schälen. Anschließend grob klein schneiden. Nach 1 Std. Garzeit des Tafelspitzes, das Gemüse und das Lorbeerblatt hinzugeben. Erneut 1 Std. leicht sieden lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 Zwiebel schälen und vierteln. Süßkartoffel schälen und in mundgerechte Stück schneiden. Knoblauchzehen zerstoßen. Alles zusammen in einer Schüssel mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen. Auf einem Backblech ausbreiten. Rosmarin darauf verteilen. Anschließend für 25 Min. im Ofen backen. Dabei hin und wieder wenden.

Zweite Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Estragon fein hacken. Tafelspitz aus der Brühe nehmen, in Alufolie einwickeln und im Ofen warm halten. Den Rest der Brühe durch ein Sieb schütten und 200 ml auffangen.

In einem kleinen Topf die Butter zerlassen. Zwiebel anschwitzen.

Mehl darüber stäuben. Mit Milch und Brühe ablöschen, Hauptspeise Tafelspitz mit Estragon Meerrettich-Sauce dazu Ofen-Süßkartoffel aufkochen und 12 Min. köcheln. Meerrettich und Estragon einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden, mit den Ofen-Süßkartoffeln und der Meerrettichsauce auf Tellern anrichten.

Christoph Rüffer am 12. April 2025