

Tafelspitz mit Meerrettich-Soße, Wurzelgemüse

Für 4 Personen

1 kg Tafelspitz	2 L Wasser	2 große Möhren
3 Lauchzwiebeln	1 große Zwiebel	1/4 Sellerieknolle
1/2 Stange Lauch	Petersilie kraus	2 EL Salz
1 TL Pfeffer		

Soße:

40 g Butter	30 g Mehl	125 ml Milch
Tafelspitz-Brühe	4 EL Meerrettich	Essig, Zucker, Salz

Beilagen:

2 m.-große Kohlrabi	4 große Möhren	Wasser, Zucker
Pfeffer, Salz	1 geh. EL Butter	Kartoffeln

Fleisch:

Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Petersilie waschen, ansonsten so belassen. In einem sehr großen Topf die 2 L Wasser mit dem Gemüse und der Petersilie zum Kochen bringen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Fleisch kalt abspülen, abtrocknen. Das vorhandene Fett NICHT entfernen und das Fleisch vorsichtig in das KOCHENDE Wasser legen. Hitze dann herunter schalten, Deckel auf den Topf geben und alles 2 Std. leise köcheln lassen. Sollte sich dabei etwas grauer Schaum bilden, diesen einfach abschöpfen.

Gemüse:

In der Zwischenzeit Möhren, Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in formschöne, mundgerechte Stücke schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit des Fleisches Gemüse und Kartoffeln separat in etwas gesalzenem Wasser garen, Gemüse aber noch leicht bissfest kochen. Wasser abgießen. Gemüse noch einmal mit Salz, Zucker abschmecken und in der Butter schwenken.

Alles warmhalten.

Soße:

Fett in einem Topf heiß, aber nicht braun werden lassen. Sofort das Mehl einstreuen und sich unter Rühren mit der Butter verbinden lassen. Wenn die Masse bläsel, sofort unter Rühren mit der Milch ablöschen und dann nach und nach etwas Brühe vom Tafelspitz einrühren, bis die Soße eine cremige Konsistenz bekommen hat (man sagt dazu Einbrenne). Den Meerrettich frisch hinein reiben. Die 4 EL sind nicht zwingend. Wer es schärfer mag, nimmt gern mehr. Dann die Soße gut mit Essig, etwas Zucker und Salz so abschmecken, dass sie säuerlich-pikant schmeckt. Zum Schluss noch einen guten Schuss Sahne einrühren.

Fertigstellung:

Das Fleisch vorsichtig aus der Brühe heben. Jetzt vom Fett befreien und in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Auf dem Teller mit der Soße und den Beilagen anrichten.

Tipp:

Den Fond durch ein Sieb gießen, in Schraubgläser abfüllen und für andere Gerichte verwenden. Im Kühlschrank hält er sich einige Tage.

NN am 10. Oktober 2025