

Tafelspitz an Meerrettichschaum

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Tafelspitz
1 EL Bratöl
2 Karotten
200 g Petersilienwurzel
½ Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
Salz

Für den Meerrettichschaum:

200 ml süße Sahne
4 EL Sahnemeerrettich
2 EL Brühe vom Tafelspitz
1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 2,5-3 Std.

Zubereitung: ca. 2,5-3 Std.

Topf zu 2/3 Drittel mit Wasser aufkochen. Tafelspitz abspülen, trocken tupfen und in der Pfanne im heißen Bratöl auf Fett- und Kopfseite anbraten. Ins heiße Wasser geben, Deckel drauf und 1,5 Std. bei niedriger Hitze mehr ziehen als kochen lassen.

Karotten, Petersilienwurzel, Lauch und Knoblauchzehen klein schneiden. Nach Ablauf der Kochzeit Gemüse im verbliebenen Öl der Pfanne kurz anbraten und zum Tafelspitz geben. Brühe salzen und im geschlossenen Topf 30 Min. auf niedrigster Stufe kochen.

In der Zwischenzeit 2 EL Brühe aus dem Topf nehmen, auskühlen lassen und mit Meerrettich vermischen. Die Sahne sehr steif schlagen und unter die Meerrettichmischung ziehen.

Nach 2 Std. Tafelspitz aus dem Topf nehmen und kurz ruhen lassen. Das Gemüse ebenfalls. Tafelspitz in große Scheiben schneiden, Gemüse beilegen, mit Meerrettichschaum überziehen und dazu Schnittlauchröllchen servieren.

Guten Appetit!