

Allgäuer Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Karotten / Möhren	150 g
Schnittlauch	½ Bund
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1 Teelöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Schweineschmalz	1 Esslöffel
Tafelspitz	1 kg
Pfefferkörner	1 Teelöffel
Wacholderbeeren	4 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Knollensellerie / Bleichsellerie	100 g
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	200 g
Zwiebeln	1.5 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Tafelspitzfond	200 ml
Meerrettichwurzel / Krenwurzel	50 g

Zubereitung:

1. Die Möhren putzen, schälen und grob schneiden.

Sellerie schälen und grob schneiden.

Porree putzen, nur die weißen Teile in Stücke schneiden.

2. In einem großen Topf 4 Liter Wasser mit Möhren, Sellerie, Porree (150 g), eine halbe Zwiebel, Lorbeer, Wacholder und Pfeffer kurz aufkochen.

Tafelspitz in den nicht mehr kochenden Fond geben und offen bei mittlerer Hitze 1 ½ Stunden nur sieden lassen, dabei öfter die Trübstoffe abschöpfen.

Fond nach 75 Minuten leicht salzen.

Das Fleisch herausnehmen.

Den Fond durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen.

Das Fleisch bis zur Weiterverwendung im Fond warm halten.

3. Für die Sauce die Zwiebeln pellen und fein würfeln. (50 g)

Porree längs halbieren, nur die weißen Teile fein schneiden, waschen und gut abtropfen lassen.

4. Schmalz in einem Topf schmelzen.

Zwiebeln und Porree (50 g) darin bei mittlerer Hitze in 1 bis 2 Minuten glasig dünsten.

Fond und Sahne zugießen.

Die Sauce 2 bis 3 Minuten leise kochen lassen.

Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren, die Sauce damit binden.

Kurz vorm Servieren den frisch geriebenen Meerrettich zugeben.

Die Sauce noch einmal aufkochen lassen und im Topf mit einem Schneidstab pürieren.

5. Den Tafelspitz abtropfen lassen, quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Das Fleisch mit etwas Sauce beträufeln, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Die restliche Sauce getrennt servieren.

Dazu passen kleine gebratene Kartoffeln und grüner Spargel.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-760-Allgaeuer-Tafelspitz-mit-Meerrettichsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at