

Rezept

Tafelspitz mit Apfelmeerrettich

Ein Rezept von Tafelspitz mit Apfelmeerrettich, am 25.03.2023

Zutaten

500 g Rinderknochen (vom Metzger in Stücke gehackt)	1 kg Tafelspitz
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel (ca. 00 g)	2 Möhren
1 Stück Knollensellerie (ca. 50 g)	1 Stange Lauch
1 EL Butterschmalz (oder neutrales Öl)	500 g festkochende Kartoffeln
Muskatnuss, frisch gerieben	Salz
2 EL Zitronensaft	1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
1 kleines Stück Meerrettichwurzel (oder 1– 2 EL Meerrettich aus dem Glas)	1/2 TL Zucker
Meersalz (z. B. Fleur de Sel) zum Bestreuen	1 TL Öl
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Für den Tafelspitz die Knochen abbrausen und in einem Suppentopf mit 3 l Wasser zum Kochen bringen. Das Fleisch trocken tupfen, von Häutchen und Sehnen befreien, die Fettschicht aber belassen. Den Tafelspitz in das kochende Wasser einlegen.
2. Die Zwiebel ungeschält halbieren, die Schnittflächen in einem Pfännchen ohne Fett dunkelbraun anrösten und dann die Zwiebeln mit den Pfefferkörnern zum Fleisch geben. Noch einmal aufkochen und den Schaum abschöpfen. Ab jetzt den Tafelspitz bei schwächster Hitze insgesamt 2 Std. 30 Min. offen garen. Inzwischen das Gemüse waschen bzw. schälen, putzen und grob würfeln.
3. Nach 1 Std. Garzeit die Kartoffeln für die Beilage waschen, in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt in etwa 25 Min. weich kochen. Dann abgießen, ausdampfen lassen und noch warm pellen. Die Kartoffeln grob raspeln.
4. Etwa 30 Min. vor Garzeitende des Fleisches das gewürfelte Gemüse mit in den Topf geben. Für die Röstkartoffeln das Schmalz in einer Pfanne schmelzen, die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Wenden in 7-8 Min. goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
5. Für den Apfelmeerrettich den Apfel schälen und ohne das Kerngehäuse grob raspeln. Sofort mit dem Zitronensaft und dem Zucker vermischen. Das Meerrettichstück schälen (der Rest hält sich in Klarsichtfolie im Gemüsefach des Kühlschranks etwa 14 Tage) und fein hobeln. Je nach gewünschter Schärfe 1-2 EL mit Apfel und Öl verrühren, salzen.

6. Den Tafelspitz aus der Brühe heben. Knapp die Hälfte des Fleisches quer zur Faser in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit grobem Meersalz bestreuen. Jeweils 1-2 EL Brühe darauf geben. Die Röstkartoffeln und den Apfelmeerrettich dazu reichen.