

Rezept

Tafelspitz mit gebackenem Sellerie

Ein Rezept von Tafelspitz mit gebackenem Sellerie, am 25.03.2023

Zutaten

1 kg Tafelspitz	1 Knollensellerie (ca. 1 kg)
1 Möhre	1 Petersilienwurzel
1 Stange Lauch	1 Zwiebel
3 EL neutrales Öl	3 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren	2 Sternanis
1/2 TL Senfkörner	Salz
50 g Butter	1 TL Mehl
1 EL frisch geriebener Meerrettich	1 Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal, 43 g F, 42 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Tafelspitz sauber parieren, bei Bedarf die Fettschicht wegschneiden und das Fleisch trocken tupfen.
2. Den Knollensellerie waschen, gründlich sauber bürsten, dann im Ganzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 90-120 Min. backen, bis er weich ist.
3. Die Möhre und die Petersilienwurzel putzen und schälen. Die Lauchstange putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen. Anschließend Möhre, die Petersilienwurzel und den Lauch grob in Stücke schneiden.
4. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittseite in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis großer Hitze bräunen.
5. Inzwischen das Öl in einem großen Topf erhitzen und den Tafelspitz bei großer Hitze in ca. 5 Min. von allen Seiten gut anbraten. Das vorbereitete Gemüse dazugeben und gut anrösten. Dann 2 l Wasser sowie Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Sternanis, Senfkörner und 1 TL Salz dazugeben. Den Topfinhalt einmal kurz aufkochen und mit einer Kelle den Schaum abschöpfen, dann die Hitze reduzieren und alles ca. 1 Std. simmern lassen. Dabei darauf achten, dass die Temperatur der Garflüssigkeit immer zwischen 75 und 80° liegt (Bratenthermometer verwenden).
6. Wenn der Tafelspitz fertig ist, für die Sauce die Butter in einer Kasserolle schmelzen, das Mehl darüberstäuben und zwei Kellen der Tafelspitzbrühe dazugießen. Alles gut verrühren, bis die Sauce gut gebunden ist. Die Kasserolle von der heißen Herdplatte ziehen, dann den Meerrettich und zuletzt das Eigelb zugeben und die Sauce sofort mit dem Pürierstab aufmischen.

7. Den Sellerie aus dem Ofen nehmen und in Spalten schneiden, eventuell die Schale abschneiden. Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit dem Sellerie und der Sauce auf vier Tellern anrichten und servieren.