



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Tafelspitz mit Meerrettich (Gren)

Zutaten für 4 Personen:	
1 kg Tafelspitz (Rindfleisch aus der Hüfte)	1 Stück Meerrettich (ca. 30 g)
1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke, 1 TL Pfefferkörner, 1 Bund Suppengrün	1 EL Zitronensaft
1 kg Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Zucker
1 süßer Apfel	100 g Schlagsahne

Zubereitung:

Kochen Sie 2 Ltr Wasser mit Lorbeer, Nelke, Salz, Pfefferkörnern und einer geschälten Zwiebel auf. Legen Sie den Tafelspitz rein und lassen den 1,5 – 2,0 Stunden leicht köcheln. Pflegen Sie die Brühe zwischendurch, indem sie den entstandenen Schaum abschöpfen.

Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit fügen Sie das Suppengrün zum Tafelspitz: (geputzte ganze Möhren, Sellerie, Lauch und Petersilie)
Heben Sie den fertigen Tafelspitz aus der Brühe und stellen den abgedeckt beiseite.

Schneiden Sie geschälte Kartoffeln in Stücke und garen die in etwas Tafelspitzbrühe ca. 20 Minuten. Mischen Sie das gekochte Gemüse, in Würfel geschnitten unter die Kartoffeln.

Für die Meerrettich-Creme reiben Sie den geschälten Meerrettich und einen geschälten Apfel fein. Schlagen Sie sahnesteif, vermischen sie die Meerrettich- und Apfelpaspel mit etwas Zitronensaft, schmecken die mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Zucker ab.

Schneiden Sie den Tafelspitz in Scheiben, heben die geschlagene sahnesteif unter den Meerrettich und richten den Tafelspitz mit Meerrettich-Sahne und den Kartoffeln an.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer