

Tafelspitz

Österreich (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1kg Tafelspitz (sehr mager!)
- 1 Lauch
- 2 Karotten
- 250g Knollensellerie
- 250g Wirz (= Wirsing)
- 1 Zwiebel
- eine Hand voll frische Petersilienzweige
- wenige getrocknete Lorbeerblätter
- eine kleine Hand voll Nelken
- eine kleine Hand voll Pfefferkörner
- 1 Fleischbouillon-Würfel
- Salz
- 1 Apfel (ca. 100g)
- 100g geriebener Meerrettich aus dem Glas
- ganz wenig Zucker
- ganz wenig Zitronensaft
- ganz wenig Öl
- etwas gehackter frischer Schnittlauch für den Kren
- Option: pro Person 1 Markknochen

Vorbereitung:

- Das Fleischstück kalt waschen und abtrocknen. Ggf. Fetthäute und -stücke mit dem scharfen Fleischmesser noch entfernen.
- Lauch in Ringe schneiden.
- Karotten und Sellerie schälen und in ca. 2cm Stücke schneiden.
- Wirz in ca. 2cm dicke Streifen schneiden.
- Zwiebel schälen, halbieren und mit den Lorbeerblättern und Nelken bestecken. Dann auf der Schnittfläche in der Bratpfanne ohne Fett dunkelbraun rösten.
- Die Pfefferkörner im Mörser leicht zertrümmern.
- Apfelkren:
 - Apfel schälen und rüsten und dann fein reiben.
 - Den geriebenen Meerrettich in gleicher Menge zugeben.
 - Alles mit je einer ganz kleinen Menge Öl, Zitronensaft und Zucker gut vermischen und etwas ziehen lassen.
 - Schnittlauch darüber streuen.

Zubereitung:

- In einem genug hohen Topf den Fleischmücken mit Wasser knapp bedecken und knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Ggf. ebenso die Markknochen zugeben. Den sich bildenden

Schaum mit einer Lochkelle abschöpfen. Bei hochwertigem, magerem Fleisch gibt es aber wenig Schaum.

- Wenn es keinen Schaum mehr hat, Bouillonwürfel, besteckte Zwiebeln und Pfefferkörner zugeben und $\frac{1}{2}$ h weiterziehen lassen.
- Dann das Gemüse (Lauch, Karotten, Sellerie und Wirz) sowie die Petersilienzweige zugeben und eine weitere Stunde fast am Siedepunkt ziehen lassen.
- Das Fleisch aus dem Sud nehmen und quer zur Faser in ca. 1.5 cm dicke Tranchen schneiden.
- Ebenso das Gemüse und ggf. die Markknochen rausnehmen.
- Den Sud durch ein Sieb lassen.
- Die Fleischtranchen in einer flachen Form mit genug hohem Rand mit Sud, Gemüse und ggf. Markknochen anrichten.
- Der Apfelkren in einer separaten Schüssel servieren.

Tipp:

- Tafelspitz ist grundsätzlich sehr ähnlich wie das Schweizer Siedfleisch. Aber: Der Spitz ist vom sehr mageren und eher hochwertigeren Stück.
- Das Fleisch darf nie kochen – immer knapp unter dem Siedepunkt!
- Den frischen Meerrettich am Stück für den Kren gibt es in der Schweiz eher selten zu kaufen. Deshalb rede ich hier von grob geraffeltem Meerrettich aus dem Glas. Man möge mir verzeihen.
- Beilage: Brot oder 250g gekochte Kartoffeln separat gekocht, damit sie nicht zu weich werden.

