



Wiener Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Röstkartoffeln

Zutaten (für vier Portionen):

2 kg Tafelspitz
2 – 3 Markknochenstücke
300 g Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel)
1 Zwiebel mit Schale, halbiert, Schnittfläche angeröstet
6 Pfefferkörner
1 TL Öl

Schnittlauchsauce kalt

80 g Weißbrot ohne Rinde, gewürfelt
120 ml Milch
2 Eigelbe, gekocht
1 Eigelb, roh
100 ml Rapsöl
1/2 Bund Schnittlauch, in Ringe geschnitten
etwas Essig, Salz, Pfeffer
gekochtes Eiweiß von 2 Eiern

Cremespinat

600 g Blattspinat
2 EL Dinkelmehl
2 EL Butter oder Öl
250 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
4 EL Schmand
1/2 TL fein gehackter Knoblauch
Salz, Pfeffer

Röstkartoffeln

800 g Kartoffeln, überwiegend fest kochend
150 g Zwiebelwürfel
4 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

Apfelkren

30 g frischer Kren (Meerrettich)
2 EL Zitronensaft
2 rote Äpfel
1/2 TL Zucker
1 TL Senf mittelscharf

Zubereitung (circa 45 Minuten, Kochzeit Tafelspitz: 3 – 3,5 Stunden):

Für den Tafelspitz Wasser zum Kochen bringen, Fleisch und Knochen einlegen, Pfefferkörner und angeröstete Zwiebelhälften zugeben und leicht wallend köcheln. Ab und zu den Schaum abschöpfen. Den Lauch in Ringe und das Wurzelgemüse in Scheibchen schneiden und circa 30 Minuten vor dem Ende der Garzeit zugeben und mitgaren. Kochzeit je nach Größe des Fleischstückes: drei bis dreieinhalb Stunden.

Während dieser Zeit Kartoffeln als Pellkartoffeln zubereiten, pellen und grob raspeln. Zwiebelwürfel mit Öl in der Pfanne angehen lassen, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen. Alles mischen und kurz vor dem Servieren die Kartoffelraspel in der Zwiebelpfanne mit ein wenig Öl als Röstis ausbacken.

Den Blattspinat blanchieren und pürieren. Aus Butter und Mehl eine Schwitze herstellen, mit Brühe aufgießen und leicht köcheln lassen. Den Spinat zugeben, erhitzen, würzen und mit Schmand cremig aufbereiten.

Für die Schnittlauchsauce Weißbrot in Milch einweichen und ausdrücken. Gekochte Eigelbe sowie das rohe Eigelb dazugeben und mit dem Mixstab mixen. Nach und nach das Öl hinzufügen, bis eine homogene Creme entsteht. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluß gehacktes Eiweiß und Schnittlauch vorsichtig untermischen.

Den geschälten Meerrettich reiben bzw. reißen und ausgestochene Äpfel mit der Schale wie Zesten reiben. Mit Zitronensaft beträufeln, Kren, Senf, Zucker untermischen und auf Wunsch mit etwas Sahne zu Sahnekren aufbereiten.

Fleisch am Ende der Garzeit gegen die Fasern in Scheiben schneiden. Das Wurzelgemüse darauf verteilen, mit Brühe übergießen, mit Schnittlauch bestreuen und zusammen mit der Sauce, Cremespinat, Röstkartoffeln und Kren servieren.