

Wiener Tafelspitz mit Schnittlauchsoße und Apfemeerrettich

Kategorie:	Hauptgang	Zubereitungszeit:	30 min	Personen:	4
------------	-----------	-------------------	--------	-----------	---

Zutaten

Für den Tafelspitz

200	g	Möhren
200	g	Sellerie
200	g	Lauch
1	Stk.	Zwiebel
1	Tl	Pfefferkörner
1	Tl	Piment
1	EL	Salz
3		Lorbeerblätter

Für den Apfemeerrettich

2	Stk	Äpfel
1	Stk.	Zitrone
3	EL	Sahnemeerrettich
		Salz
		Pfeffer

Für die Schnittlauchsauc

400	ml	Brühe
200	ml	Sahne
50	g	Butter
40	g	Mehl
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
0,5	Bd.	Schnittlauch

Zubereitung

Tafelspitz:

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen und den Tafelspitz einlegen. Die Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche in eine Pfanne geben und solange in der Pfanne lassen, bis die Schnittfläche richtig Farbe genommen hat-kann ruhig etwas schwarz sein-dann in das kochende Wasser zugeben. Nach 20 Minuten Garzeit das Gemüse und die Gewürze beifügen und den Tafelspitz weich kochen. Ca. 1,5 Stunden (wenn man mit der Fleischgabel in das Fleisch sticht löst es sich von alleine wieder von der Fleischgabel)

Apfemeerrettich:

Die Äpfel mit der Reibe fein reiben, den Saft der Zitrone zugeben (damit die Äpfel nicht braun werden). Nun den Sahnemeerrettich zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und für eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Schnittlauchsauc:

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Wenn die Masse glatt verrührt ist, mit der Brühe aufgießen (und es sollte immer ein Teil kalt sein, das heißt wenn Butter und Mehl im Topf heiß sind mit kalter Brühe aufgießen) und verkochen lassen, damit keine Klumpen zu sehen sind. Sahne zufügen noch ein paar Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Anrichten den geschnittenen Schnittlauch in die Sauce geben.