

Tafelspitz – Wintergericht der Spitzenklasse

Zutaten:

1 kg Fleisch vom Rind (wer ein mageres, feinfasriges Stück mag, wählt den Hufdeckel, wer ein durchzogenes Stück vorzieht, nimmt den Laffen. Oder Schulterspitz)

ca. 500g durchzogenes Siedfleisch (Federstück) für die Suppe
nach Belieben Gemüse: z. Bsp. Sellerie, Lauch, Rüebli etc.

1 Zwiebel, mit 2 oder 3 Nelken gespickt

2 Lorbeerblätter

Salz

nach Belieben fein gehackten Schnittlauch

Damit die Suppe schön kräftig und aromatisch wird, setzt man das Federstück, die mit Nelken gespickte Zwiebel, die Lorbeerblätter und etwas klein geschnittenes Gemüse mit ca. 2 ½ l Wasser kalt auf. Dann alles zum Sieden bringen und ca. eine Stunde kochen. Ab und an mit einer Schaumkelle den Schaum abschöpfen.

Dann das ausgekochte Gemüse mit der Schaumkelle entfernen. Die Zwiebel, die Lorbeerblätter und das Federstück bleiben in der kochenden Suppe.

Dann die Fettschicht des Tafelspitz längs zur Faserrichtung zwei bis dreimal einschneiden und das Fleischstück in die kochende Suppe geben und diese von nun an nur noch auf kleinem Feuer kochen. Auf diese Weise dauert es zwar dann länger, bis der Tafelspitz gar ist, aber dafür bleibt das Fleisch, dank der sanften Zubereitung, saftig und zart.

Bis das Fleischstück gar ist, dauert es etwas 1 ½ bis 2 Stunden. Ca. 20 Minuten bevor der Tafelspitz fertig gekocht ist, das in Stücke geschnittene Gemüse zugeben und mitkochen.

Das Fleisch ist gar, wenn es eine Kerntemperatur von ca. 80 Grad hat. Wer kein Thermometer hat, sticht das Fleischstück an der dicksten Stelle an. Fließt klarer Saft heraus, ist der Tafelspitz fertig gekocht.

Die Pfanne vom Herd nehmen, die Bouillon salzen und das Fleisch noch ein paar Minuten in der Suppe ruhen lassen.

Den Tafelspitz quer zur Faser in Tranchen schneiden. Diese auf zusammen mit dem Gemüse auf die Teller geben und mit etwas Suppe angiessen. Mit Salzkartoffeln oder Schwarzbrot servieren. Dazu kann man Senf, Meerrettich- oder Schnittlauch-Sauce reichen.

Meerrettich-Sauce: (Rezept aus: Der grosse Larousse Gastronomique / Christian Verlag)

In Stücke geschnittenes Toastbrot (ohne Rinde) mit Milch übergiessen und 5 Min. ziehen lassen und dann gut ausdrücken. Nach Belieben

frisch geriebenen Meerrettich, etwas Senf, Salz, Zucker, wenig Essig und etwas Crème fraiche dazugeben. Mit einer Gabel sorgfältig vermischen.

Schnittlauch-Sauce (Rezept aus: Fleischeslust / Collection Rolf Heyne)

60 g Toastbrot (ohne Rinde) mit 95 ml Milch übergießen, 5 Min. ziehen lassen und dann gut ausdrücken. Die Brotmasse zusammen mit 2 hart gekochten Eigelb im Mixer fein pürieren. Dann 1 EL Mayonaise, 1 EL Sauerrahm, ½ KL Dijon Senf und 1 ½ Bund fein geschnittenen Schnittlauch dazu geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und gut umrühren.