

Ihr Rezept: Gekochter Tafelspitz mit frischer Meerrettichsoße und gefüllten Kartoffeln



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	2
Zubereitungszeit	90 Min.

Zutatenliste

Allgemein

Tomate	1/2
Butterschmalz	1 EL
Zwiebel	1/4
Mehl	1 EL
Zucker	1/2 TL
Milch	1/8 l
Schnittlauch	1/2 EL
Reibkäse	1/2 EL
Jodsalz, Pfeffer	
Muskat	
Tafelspitz	400 g
Lauch	1/4
Karotte	1/4
Sellerie	1/4
Lorbeerblatt	1
Nelken	2
Wacholderbeeren	6
Meerrettich	1/4
Radieschen	6
Pfefferkörner	8
Kartoffeln	2
Spinat	60 g

Arbeitsschritte / Zubereitung

MEHR REZEPTE aus der Rezeptdatenbank finden Sie unter:
<http://www.cma.de/rezepte/>

Karotte und Sellerie schälen, Lauch säubern und alles in längliche Stücke schneiden, dann bündeln und zusammenbinden. Meerrettich gut abbürsten, schälen und grob raffeln. Kartoffeln waschen, kochen, halbieren und etwas aushöhlen. Tomate abziehen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, Schnittlauch feinschneiden, Radieschen waschen, trocknen und grob raffeln, Spinat gut waschen, blanchieren, im Eiswasser abschrecken, trocknen und grobhacken.

Tafelspitz in kaltem Wasser mit Gemüsebündel, Lorbeer, Nelke, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern ansetzen und weich köcheln. Spinat, Tomate und Kartoffelstücke vermengen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen, dann in die ausgehöhlte Kartoffel füllen, mit Reibkäse bestreuen und im Ofen überbacken. Topf mit Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Meerrettich angehen lassen, Zucker dazugeben und leicht karamelisieren lassen. Das Mehl einrühren und mit kalter Milch aufgießen, Tafelspitzbrühe hineingeben und zu einer sämigen Soße köcheln lassen und nachwürzen.

Tafelspitz aufschneiden und auf Tellermitte setzen, mit Meerrettichsoße überziehen. Radieschen daraufgeben, mit Schnittlauch bestreuen und die Kartoffeln ansetzen.