

Tafelspitz aus Kalbfleisch

Tafelspitz ist ein Klassiker der traditionellen Küche – zart, aromatisch und vielseitig einsetzbar. Ob als Sonntagsgericht oder als hochwertiges Angebot für den Imbiss: Der langsam gegarte Kalbstafelspitz überzeugt mit feinem Geschmack.

Der Tafelspitz wurde im kaiserlichen Wien des 19. Jahrhunderts populär. Er galt als Lieblingsgericht von Kaiser Franz Joseph I., was dem Stück zu hoher gesellschaftlicher Wertschätzung verhalf. Das Gericht – sanft in Brühe gegart und mit Wurzelgemüse sowie Beilagen wie Apfelkren und Rösti serviert – wurde so zum Inbegriff bürgerlicher und monarchisch geprägter Esskultur.

In Deutschland ist der Begriff zwar bekannt, aber weniger gebräuchlich. Fleischer sprechen je nach Region eher vom Hüftdeckel, Schwanzstück, Deckelstück oder schlicht einem Teilstück der Keule. Als „Tafelspitz“ wird es häufig dann bezeichnet, wenn das Gericht gemeint ist – also das gekochte Rindfleisch in Brühe.

Zutaten für vier Personen

Tafelspitz

- 1,2 bis 1,5 kg Kalbstafelspitz
- Salz
- 3 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleine Möhre oder
- 1 Stück Porree

Meerrettichsoße

- 1 kleine Schalotte
- 40 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 bis 600 ml Brühe
- 100 ml Sahne
- frisch geriebener Meerrettich oder Meerrettich aus dem Glas
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Schnittlauchröllchen zum Verziern

Zubereitung

Einen Topf mit so viel Wasser füllen, dass der Tafelspitz später mit Wasser bedeckt ist. Das Wasser aufkochen.

Den Tafelspitz hineinlegen. Salz, Pfefferkörner und das Lorbeerblatt zufügen. Die Herdplatte zurückschalten und die Brühe leise köcheln lassen.

Möhre oder Porree waschen, putzen und grob würfeln. Nach 20 Minuten Garzeit zum Tafelspitz geben und je nach Größe des Fleischstücks weitere 40 Minuten garen. Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen und warm stellen.

Die Brühe durch ein Sieb gießen. Für die Soße die Schalotte pellen und fein hacken. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Das Mehl darüberstäuben

und mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Mit einem Schneebesen weiter-rühren, dabei so viel Tafelspitzbrühe langsam einlaufen lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Für einige Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Brühe nachgießen. Die Sahne zugeben, kurz aufkochen. Den Meerrettich einrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum Servieren den Tafelspitz quer zu den Fleischfasern in dünne Scheiben schneiden, auf eine warme Platte legen. Mit der Meerrettichsoße und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

www.deutsches-kalbfleisch.de



Zu Tafelspitz mit Meerrettichsoße passen Salzkartoffeln.

KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann