

Marinierter Tafelspitz



Marinierter Tafelspitz

Tafelspitz ist ein edles Stück Rindfleisch, das auch recht teuer ist. Er ist sowohl zum Kurzbraten als auch zum Schmoren geeignet. Normalerweise wird er einige Stunden in einem Gemüsesud zubereitet, wobei das Besondere daran ist, dass der Gemüsesud nur einmal aufgekocht und dann der Tafelspitz im siedenden Wasser nur pochiert wird, da er sonst leicht trocken wird. Das geht aber nur, wenn Sie ihn im Backofen bei einer konstanten Temperatur von 85° C sieden lassen. Auf dem Herd können Sie das meistens nicht gewährleisten, solch eine niedrige Temperatur zu halten, weil der Gemüsesud dann doch irgendwann kocht. Sie können ihn aber auf dem Herd auch bei ganz geringer Hitze köcheln.

Die bekannte Zubereitung für Tafelspitz ist eigentlich diejenige gegart und aufgeschnitten in einer Brühe mit Gemüse oder eben mit Salzkartoffeln und einer Meerrettichsauce.

Mit diesem Rezept können Sie Tafelspitz aber auch als

Vorspeise kalt zubereiten, indem Sie ihn erst garen, dann kalt stellen und ihn schließlich mit einer Marinade zubereiten. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 500 g Tafelspitz
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Wurzeln
- 1 Stange Lauch
- $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle
- 2 Zweige Petersilie

- 2 frische Lorbeerblätter
- 6 Nelken
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 rote thailändische Chilischote
- $\frac{1}{2}$ TL Senfkörner
- $\frac{1}{2}$ TL Salz

Zutaten für die Marinade:

- $\frac{1}{2}$ Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Tomate
- 2 EL Petersilie
- 1 EL Dill

- 50 ml Olivenöl
- 3 EL Crema di Balsamico bianco
- 1 TL Sriracha scharfe Chilisauc
- Salz
- brauner Rohrzucker

- 1 EL geriebener Meerrettich

Zubereitungszeit: 3 Stdn.



1 kg roher Tafelspitz

Erhitzen Sie 2 l Wasser in einem großen Topf. Schälen Sie die Zwiebeln und spicken sie mit den ganzen Nelken. Das restliche Gemüse schneiden Sie in grobe Stücke und geben es in das Wasser, den Tafelspitz hinzu und noch dazu die Gewürze. Köcheln Sie alles bei ganz ganz geringer Hitze für 2 Stunden. Nehmen Sie das Tafelspitz heraus und stellen es kalt. Den Gemüsesud können Sie portionsweise einfrieren und für andere Suppen oder Saucen verwenden.



Der Tafelspitz im Gemüsesud

Schälen Sie die Schalotte und die Knoblauchzehe. Schneiden Sie das Gemüse recht klein, ebenfalls die frischen Kräuter. Geben Sie das Olivenöl, den Balsamicoessig und die Chilisaucе in eine Schüssel und dann Salz und Zucker hinzu. In diese Mischung geben Sie dann das zuvor zerkleinerte Gemüse mit den Kräutern und verrühren alles gut. Geben Sie etwas von dem abgekühlten Gemüsesud, in dem Sie den Tafelspitz gegart haben, hinzu. Er soll die Marinade ein wenig homogen machen, aber nicht zu sehr verflüssigen.



Das Gemüse für die Marinade

Reiben Sie ein wenig frischen Meerrettich auf einer Küchenreibe, den Sie noch zum Garnieren benötigen.

Wenn Sie den Tafelspitz im Kühlschrank kalt gestellt haben, werden Sie zum einen merken, dass das Fleisch ein wenig geliert, wie das bei anderem Schmorfleisch auch der Fall ist. Und dass das Fleisch etwas hart und trocken wird. Sie sollten also das Fleisch vor dem Zubereiten auf alle Fälle aus dem Kühlschrank nehmen, damit es zumindest Zimmertemperatur annimmt. Dann schneiden Sie es mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben. Besser ist noch, wenn Sie den übrig gebliebenen Gemüsesud vom Garen des Tafelspitz erhitzen und den in Scheiben geschnittenen Tafelspitz hineingeben, damit er ein wenig Temperatur annimmt. Lauwarm aufbereitet schmeckt er noch um einiges besser.

Geben Sie den aufgeschnittenen Tafelspitz auf große Teller, übergießen ihn großzügig mit der Marinade und garnieren alles mit dem frisch geriebenen Meerrettich.