

# Tafelspitz mit Pfefferkruste und Salzkartoffeln



Tafelspitz mit Pfefferkruste und Salzkartoffeln in dunkler Bratensauce

Tafelspitz wird zumeist in einem Gemüsesud sieden gelassen oder pochiert und dann entweder mit Gemüse in der Brühe oder in der klassischen Form mit Meerrettichsauce und Kartoffeln serviert. Es geht auch anders. Tafelspitz lässt sich ohne weiteres auch kräftig würzen, scharf anbraten und wie ein Braten schmoren. Es ist daher ein sehr vielseitiges Stück Fleisch. In diesem Rezept wird er mit einer Pfefferkruste zubereitet. Das Rezept ist für zwei Personen.

## Zutaten:

- 500 g Tafelspitz
- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 frische Lorbeerblätter

- 200 ml trockener Weißwein
- 250 ml Gemüsefond
- Koriander
- Paprika
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl
  
- 1 Eiweiß
- 2 TL grüne, eingelegte Pfefferkörner
- 2 EL Paniermehl (oder auch Semmelbrösel)
- 1 TL scharfer Senf
- viel frisch gemahlener Koriander
  
- 100 ml Sahne
- 1 EL Mehl
  
- Salz
- Pfeffer
  
- Schnittlauch
  
- 6–8 Kartoffeln

**Zubereitungszeit:** 1 ½ Stdn.



Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Koriander kräftig gewürzter Tafelspitz

Würzen Sie den Tafelspitz von allen Seiten kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und Koriander. Schälen Sie die Schalotten und die Knoblauchzehen. Vierteln Sie die Schalotten längs und halbieren Sie die Knoblauchzehen. Erhitzen Sie das Olivenöl in einem großen Topf und braten den Tafelspitz auf allen Seiten kräftig für jeweils ca. 1–2 Minuten an. Sollten Sie eine größere Portion für mehr Personen zubereiten wollen, bietet es sich auch an, den Tafelspitz in einem Bräter im Backofen zuzubereiten. Dann den Tafelspitz aus dem Topf herausnehmen. Nun braten Sie die Schalotten und Knoblauchzehen etwas an.

Löschen Sie mit dem Weißwein ab, geben den Gemüsefond hinzu und lösen mit einem Kochlöffel die Röststoffe vom Topfboden. Den Tafelspitz wieder hineinlegen und bei zugedektem Topf auf kleinster Hitze 30 Minuten köcheln.

Nun können Sie zum einen die Salzkartoffeln schon zubereiten, also schälen, kleinschneiden, Wasser in einem Topf aufsetzen und sie dann für ca. 20 Minuten kochen. Und zum anderen die Pfefferkruste vorbereiten. Zerhacken Sie die Pfefferkörner oder zermahlen sie in einem Mörser. Dann schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee. Geben Sie die Pfefferkörner, das Paniermehl und den Senf unter den Eischnee, würzen alles mit viel Koriander, salzen und würzen es und verrühren alles gut.



Die Pfeffer-Eiweißmasse auf dem Tafelspitz im Bratenfond

Nachdem der Tafelspitz 30 Minuten geköchelt hat, streichen Sie die Eiweißmasse auf ihn und geben noch 100 ml Wasser zur Sauce hinzu. Der Tafelspitz sollte natürlich genügend weit aus der Bratensauce herausragen, damit die Pfefferkruste aufgetragen werden kann, nicht zu sehr in den Bratenfond hineinragt und die Eiweißmasse auch gut stocken kann. Köcheln Sie dann alles

nochmals mit zugedektem Topf für 20 Minuten. Danach nehmen Sie den Tafelspitz aus dem Topf heraus und stellen ihn auf einer feuerfesten Form für 10–15 Minuten unter den Grill im Backofen oder auch in der Mikrowelle, um die Pfefferkruste etwas zu bräunen. Gleichzeitig nehmen Sie die Lorbeerblätter aus der Bratensauce heraus, geben die Sahne hinein und binden die Sauce mit etwas Mehl ab. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schneiden Sie dann den Tafelspitz mit der Pfefferkruste in dünne Scheiben, richten ihn auf Tellern an, geben die Salzkartoffeln hinzu und übergießen alles mit viel Bratensauce. Garnieren Sie alles noch mit ein wenig kleingeschnittenem Schnittlauch.