



Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirz und Kartoffeln

Der Tafelspitz, ein Klassiker der Wienerküche, ist ein edles Siedfleisch vom Hufdeckel des Rindes. Ein sehr zartes Stück das sich auch als Braten im Ofen oder auf dem Grill zubereiten lässt. So zählt es in Brasilien zu den beliebtesten Grilladen, Picanha nennt man es da.

Das Fleisch mit dem typischen Fettdeckel enthält wenig Bindegewebe und ist sehr zart und muss schonend zubereitet werden. Als Tafelspitz in einer Bouillon gegart, sollte es langsam bei 80°-85° durchziehen. Zu heiss gegart wird er trocken und auch zäh. Da liegt der Unterschied zu Siedfleisch aus bindegewebereichen Stücken wie dem Brustkern oder dem Federstück, die bei deutlich höheren Temperaturen gesotten werden.

Ein ganzer Rindshuftdeckel wiegt gegen 2 Kilo, ich habe davon nur 500g vom dünneren Teil verwendet. Das eher kleine Stück ist in gut einer Stunde gar, es lohnt sich die Kerntemperatur zu messen, 70° bis 73° sind optimal. Der Tafelspitz kann gut auf der ausgeschalteten Herdplatte eine Weile warm gehalten werden.

Die Bouillon mit dem Markbein gibt eine feine Vorspeise. Der Tafelspitz kann mit wenig Bouillonzugabe im Ofen bei 70° warmgehalten werden.

Zutaten

500g	Rindshuftdeckel
1	Füessli
1	Markbein
1,5l	Rindsbouillon
	Bratbutter
40g	Sauerrahm
2-3Tl	Meerrettichpaste

1Tl Dijon-Senf
1/2 Bund Peterli
 Salz und Pfeffer

6-7 Wirzblätter
6 junge Kartoffelchen
 Kräutersalz

Zubereitung

Tafelspitz 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Einen Topf mit kaltem Wasser aufsetzen.

Füessli und Markbein in Bratbutter kräftig anbraten und ins kalte Wasser geben. Bouillon-Extrakt zugeben und aufheizen.

Tafelspitz ringsum nur leicht anbraten und in die Bouillon geben. Die Bouillon auf einer Temperatur von 80°-85° halten. Bei dieser Temperatur steigen noch kaum Bläschen auf und die Bouillon bewegt sich leicht. Sicherer ist es, die Temperatur zu messen. Bei 68° Kerntemperatur kann die Herdplatte ausgeschaltet werden. Die Temperatur steigt danach noch um ca. 4°-5° an. Garzeit: ca. 1 Stunde.

Meerrettichsauce:

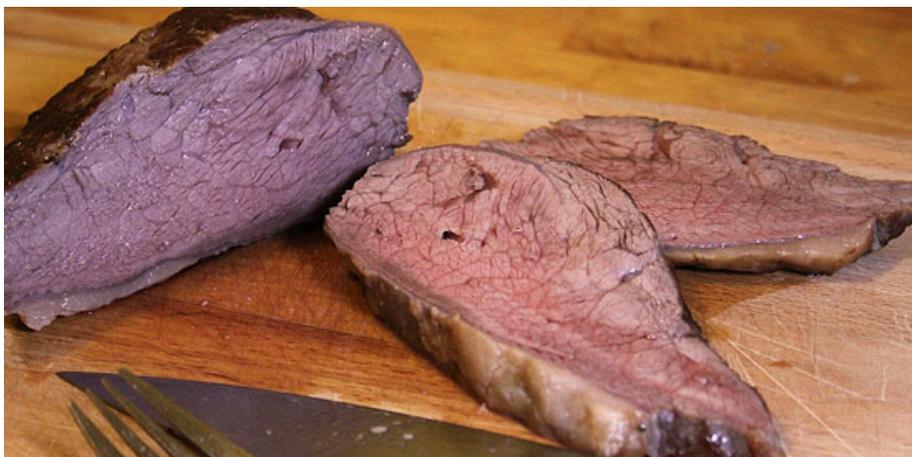
Peterli nicht zu fein hacken, mit Sauerrahm, Senf und Meerrettich vermischen. Je nach Produkt kann die Meerrettichpaste sehr scharf sein, darum sollte sie nach und nach zugegeben werden. Sauce mit Salz und eventuell Pfeffer abschmecken.

Wirz, Kartoffeln:

Einzelne Blätter vom Wirz ablösen, dicke Kielteile wegschneiden, Blätter dem Kiel entlang halbieren. Kartoffelchen schälen. Beides in eine Pfanne mit eingesetztem Dampfsieb geben, mit Kräutersalz würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten dämpfen.

Tafelspitz quer zur Faser aufschneiden, anrichten und mit etwas Bouillon übergießen.









Die Vorspeise...