

# Rezept Tafelspitz mit Meerrettich-Soße, Grüner Soße, jungen Kartoffeln und Rote-Bete-Salat

---

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-tafelspitz-mit-meerrettich-sosse-gruener-](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-tafelspitz-mit-meerrettich-sosse-gruener-)

**Ein Rezept für 4 Personen von Sven Maximilian Seib aus Offenbach-Bieber**

## Zutaten Tafelspitz:

---

- 2,5 – 3 kg Tafelspitz
- 3-4 EL Olivenöl
- 2-3 Markknochen
- 4 – 5 l Gemüsebrühe
- 2 große Karotten
- 2 große Zwiebeln mit Schale
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Blattpetersilie
- 3 - 5 Lorbeerblätter (frisch)
- Pfefferkörner
- Wacholderbeeren
- 2 EL Haushaltsessig
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung Tafelspitz:

---

Die Karotten, Zwiebeln und Sellerie wie auch den Lauch ungeschält in grobe Stücke schneiden. Die Markknochen in einem großen Topf mit Olivenöl anrösten. Dann das Gemüse und die gesamte Petersilie hinzugeben und alles zusammen noch etwas weiter rösten.

Anschließend das Ganze mit ausreichend Gemüsebrühe aufgießen. Ein Gewürz-Säckchen oder Gewürz-Ei mit Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern und Wacholderbeeren versehen und mitkochen. (Die Lorbeerblätter an den Rändern einreißen).

Alles zum Kochen bringen und dann den Tafelspitz hinzugeben und so lange kochen/köcheln lassen, bis sich mit zwei Gabeln das Fleisch vom Tafelspitz ganz einfach abziehen lässt. Das dauert je nach Fleisch (und dessen Größe) min. 2,5 Stunden, eher 3 Stunden und länger.

## Zutaten Meerrettich-Soße:

---

- 1/2 Stange frischen Meerrettich
- 3 EL Butter

- 2-3 EL Mehl
- 2-3 EL Sahnemeerrettich aus dem Glas
- 0,5 l süße Sahne
- Saft einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung Meerrettich-Soße:

---

1/2 Stange frischen Meerrettich schälen und ganz fein reiben.

In einem kleinen Topf die Butter schmelzen lassen und mit Mehl abbinden.

Etwa 150 - 250 ml von der Brühe des Tafelspitzes (nur Brühe ohne Gemüse) dazugeben und eindicken lassen: Dabei immer wieder mit dem Schneebesen rühren. Die Sahne sowie den geriebenen Meerrettich dazugeben und alles kurz aufkochen.

Das Ganze eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit etwas frischem Zitronensaft verfeinern.

## Zutaten Grüne Soße:

---

- 1 Pck. Grüne Soße
- 6 EL Jogurt
- 4-5 EL Schmand
- 4 EL süße Sahne
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Mayonnaise
- 2-3 EL Haushaltsessig
- Salz/Pfeffer

## Zubereitung Grüne Soße:

---

Die Kräuter für die Grüne Soße putzen und von groben Stängeln befreien

Dann die Kräuter mit einem Messer oder Küchenmaschine oder ähnlichem fein hacken.

Alle Kräuter gut vermischen, zusammen mit den restlichen Zutaten verrühren. Je nach Bedarf und Geschmack abschmecken. Der eine braucht mehr Säure, der andere hat es lieber dickflüssiger. Hier gibt es keine allgemeinen Regeln.

## Zutaten Rote-Bete-Salat:

---

- 2 Gläser Rote Bete Knollen
- 3-4 kleine Zwiebeln
- 5-6 EL Haushalts-Essig
- 1-2 TL Zucker
- Salz/Pfeffer

## Zubereitung Rote-Bete-Salat:

---

Rote Bete aus dem Glas nehmen und abspülen. Alternativ kann man natürlich auch frische Rote Bete verwenden. Frische Rote Bete vorher in Essigwasser abkochen und anschließend wie die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. (Die Zwiebeln nach Gusto auch gerne in der Küchenmaschine kleinhackeln). Alles in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten verrühren und abschmecken. Pfeffer darüber streuen.

### Zutaten Kartoffeln:

---

- 1,5 – 2 Beutel junge Kartoffeln (festkochend)
- Salz
- etwas Blattpetersilie

### Zubereitung Kartoffeln:

---

Kartoffeln garen, mit Blattpetersilie garnieren.

*Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 01.10.2019, 20:15 Uhr*