



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

Wurzelfleisch vom Kalb mit Schnittlauch und Meerrettich

Für 4 Personen

Kalbtafelspitz

1 Kg Kalbfleisch, (Tafelspitz oder Brust)
2 EL Pflanzenöl
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Stück Petersilienwurzel
1 Stück Staudensellerie
Senfkörner, Pfefferkörner, Lorbeerblätter
Salz & Pfeffer

Das Fleisch von allen Seiten großzügig mit Salz & Pfeffer würzen. Danach mit wenig Öl in einem Topf rundherum anbraten. Mit Wasser angießen, soviel das der Tafelspitz gut bedeckt ist. Die Brühe leicht mit Salz würzen. Das Gemüse waschen, wenn nötig schälen und in grobe Stücke schneiden zusammen mit den Gewürzen in die Brühe geben. Den Tafelspitz bei milder Hitze leicht sieden lassen, bitte nicht kochen! Wenn das Fleisch zart ist, (ca.1 Stunden) herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb geben.

Gemüse

80 g Karotte
80 g Sellerie
80 g Lauch
50 g Butter
Spitzer Apfelessig
Salz, Pfeffer, Zucker

Das Gemüse in feine Streifen schneiden und mit der Butter für 2 Minuten ohne das es Farbe nimmt andünsten. Mit Salz, Pfeffer Zucker und einem kleinem Spritzer Essig abschmecken.

Außerdem

Frischen Schnittlauch
frischen Meerrettich

Zum Servieren das Kalbfleisch in dünne schein schneiden und auf 4 Suppenteller verteilen. Das Gemüse auf das Fleisch geben und mit der Tafelspitz- Wurzelbrühe angießen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch und fein geriebenen Meerrettich servieren.