

## Tafelspitz an Meerrettichschaum

### Zutaten für 4 Personen:

1 Kg Tafelspitz  
1 EL Bratöl  
2 Karotten  
200 g Petersilienwurzel  
½ Stange Lauch  
2 Knoblauchzehen  
Salz

### Für den Meerrettichschaum:

200 ml süße Sahne  
4 EL Sahnemeerrettich  
2 EL Brühe vom Tafelspitz  
1 Bund Schnittlauch  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Einen großen Topf zu 2/3 Drittel mit Wasser füllen und aufkochen lassen.  
Den Tafelspitz abspülen, trocken tupfen und in der Pfanne im heißen Bratöl auf der Fett- und der Kopfseite anbraten. Ins heiße Wasser geben, den Deckel auflegen  
und 1 Std. 30 Min. bei niedriger Hitze mehr ziehen als kochen lassen.

Karotten, Petersilienwurzel, Lauch und die beiden Knoblauchzehen klein schneiden.

Nach Ablauf der Kochzeit das Gemüse im verbliebenen Öl der Pfanne kurz anbraten und zum Tafelspitz geben. Die Brühe jetzt gut salzen und nochmals im geschlossenen Topf für weitere 30 Minuten auf niedrigster Stufe kochen lassen.

In der Zwischenzeit 2 EL Brühe aus dem Topf nehmen auskühlen lassen und mit dem Sahnemeerrettich vermischen. Die Sahne sehr steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Sahnemeerrettichmischung ziehen.

Nach 2 Stunden den Tafelspitz aus dem Topf nehmen und kurz ruhen lassen. Das Gemüse ebenfalls aus dem Topf nehmen und beiseite legen.

Den Tafelspitz in große Scheiben schneiden und auf den Tellern drapieren. Das Gemüse beilegen, mit dem Meerrettichschaum überziehen und mit Schnittlauchröllchen servieren.

Guten Appetit!