

Festtagsessen: Tafelspitz mit Cremespinat, Apfelkren und Rösttorte

Zutatenliste:

Tafelspitz:

- 1 kg Rindfleisch
- 2 Zwiebeln
- 250 g Karotten
- 250 g gelbe Rüben
- 200 g Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Petersilie
- 5 Lorbeerblätter
- Pfefferkörner



Spinat:

- 1 kg frischer Blattspinat
- Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- Etwas Muskat

Rösttorte:

- 600 g Kartoffeln (speckig)
- Salz
- Neutrales Öl

Apfelkren:

- Apfel
- Kren
- Salz, Zucker

Tafelspitz:

Zwiebeln mitsamt der Schale halbieren und in einer heißen Pfanne ohne Fett mit der Schnittfläche nach unten anbraten, bis diese komplett schwarz ist.

Das Fleisch mit kaltem Wasser gut abwaschen und zusammen mit den geschälten Karotten und gelben Rüben, dem Sellerie und den Lorbeerblättern in einen Topf geben.

Jetzt auch noch die angebratenen Zwiebeln, den Lauch und die ganze Petersilie (mit Stängel) dazu geben.

Zum Schluss dem Ganzen reichlich Pfefferkörner hinzufügen, den Topf mit ca. 1,5 Liter Wasser füllen und zum Kochen bringen.

Pro Kilo Fleisch sollte der Braten ca. 1 Stunde köcheln. Der Tafelspitz ist fertig, wenn sich das Fleisch beim Einstechen selbst von der Fleischgabel löst.

Cremspinaat:

Frischen Blattspinaat blanchieren. Das heißt: Blattspinaat kurz in heißes Wasser tauchen und gleich danach in Eiswasser abschrecken.

Danach Spinaat mit den Händen fest ausdrücken und zusätzlich in einem frischen Geschirrtuch die letzte Flüssigkeit aus dem Spinaat pressen. (Spinaat auf ein Geschirrtuch legen und zu einem Beutel binden, Beutel fest in eine Richtung drehen, sodass das restliche Wasser abtropfen kann.) Geschirrtuch öffnen und trockenen Spinaat in ein Pürier-Gefäß geben.

Béchamelsauce zubereiten: Butter in einem Topf zerlassen und Mehl unter ständigem Rühren dazugeben. Jetzt ca. 1 Minute anbraten. 4 Esslöffel Milch dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und die restliche Milch nach und nach dazu gießen. Mit einem Schneebesen alles gut verrühren und zum Schluss etwas Muskatnuss dazu geben. Die Béchamelsauce zum Spinaat hinzufügen und mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rösttorte:

Kartoffeln kochen, schälen, abkühlen lassen und mit einer Reibe fein reiben. Die geriebene Kartoffelmasse etwas salzen und pfeffern.

Einen Schuss Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelraspeln in die Pfanne geben und mit einem Löffel flachdrücken.

Die Rösttorte ist fertig, sobald sie eine dunkelgoldene Farbe bekommt. Dann einen Teller umgedreht auf die Pfanne legen und vorsichtig die Pfanne wenden, sodass die Rösttorte auf dem Teller landet. Jetzt die Rösttorte wieder vorsichtig vom Teller in die Pfanne rutschen lassen und die andere Seite dunkelgold anbraten. Fertig!

Apfelkren:

Für den Apfelkren einen Apfel schälen und entkernen. Danach mit einer Reibe fein hobeln. Ebenfalls etwas frischen Kren (ungefähr 1 EL) klein reiben. Apfel und Kren gut vermischen und je nach Bedarf mit etwas Zucker oder Salz abschmecken.