



Feiner Tafelspitz mit Thüringer Wurzelgemüse und Heichelheimer Meerrettichklößen,
Brauhaus Bad Berka

4 Personen

1 kg Tafelspitz
50g Salz
4 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner
200g Semmelmehl
200ml Sahne
1 Stange Meerrettich
250g Karotten gelb
250g Karotten rot
1 kleine Stange Lauch
250g Sellerie
50g Butter
Salz und Pfeffer
nach Belieben Muskat
8 Heichelheimer Meerrettichklöße

Den Tafelspitz in kochendes Wasser geben und 10 Minuten kochen lassen. Das Wasser abgießen und mit kaltem Wasser neu ansetzen. Salz und Pfefferkörner sowie Wacholderbeeren dazu geben und bei etwa 80°C 4-5 Stunden ziehen lassen.

Das Fleisch heraus nehmen und abgedeckt warm stellen.

Die Brühe passieren und auf dem Herd zum Kochen bringen. Das Semmelmehl dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Den frisch geriebenen Meerrettich dazu geben und von der Kochstelle nehmen.

Die Sauce pürieren. Das Gemüse schälen, waschen und in 1x1cm Würfel schneiden

(Lauch in Blättchen schneiden 1x1cm) Die Karotten und den Sellerie in kochendes Salzwasser geben und etwa 5 Minuten ziehen lassen, die Lauchblättchen dazugeben und sofort abgießen. Mit kaltem Wasser abschrecken.

Das Gemüse in Butter anschwanken und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
Die Klöße in kochendes Salzwasser geben und erst 5 Minuten kochen lassen, dann 20 Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch in Portionen schneiden und in der Sauce erwärmen (nicht kochen!)
Das Essen anrichten und schön ausgarnieren.