

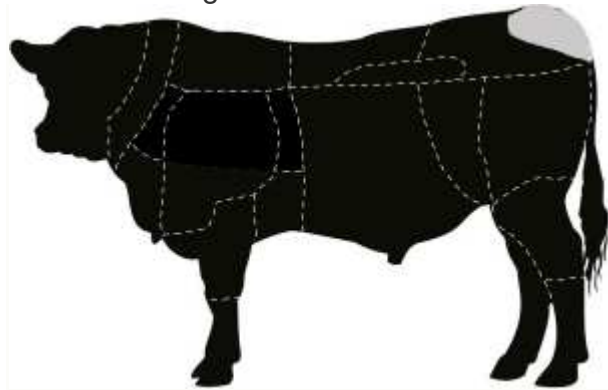
Tafelspitz

Der *Tafelspitz*, gelegentlich auch Tafelstück oder Rosenspitz genannt, ist ein Teilstück der Rinderhüfte. Er liegt am Ende der Hüfte zum Schwanzstück hin. Anatomisch gesehen handelt es sich um einen Teil des Musculus gluteobiceps. Seinen Namen hat der Tafelspitz von seiner charakteristischen dreieckigen Form: An der vorderen Seite ist das Fleischstück breiter, während es auf der Schwanzseite spitz ausläuft.

Obwohl der Tafelspitz praktisch nur zum Kochen bzw. Sieden ("Siedfleisch") verwendet wird, ist er ein begehrtes Teilstück vom Rind. Ein sehr bekanntes Gericht aus der Wiener Küche ist der nach dem Teilstück benannte Tafelspitz. Dies ist in einer Brühe sanft gegarter Tafelspitz, den man dann in Scheiben schneidet und mit Apfel- oder Semmelkren (Kren = Meerrettich) und der beim Kochen entstandenen und dann abgeseihten Suppenbrühe serviert.

Lage des Tafelspitz

Der Tafelspitz ist Teil des Rinderhinterviertels. Er bildet das zum Schwanzstück spitz zulaufende, flache Ende der Rinderhüfte. Das Fleisch ist mittel- bis langfaserig und daher zum Sieden, Kochen und Schmoren geeignet. Auf dem Tafelspitz liegt üblicherweise eine Fettschicht, die man bei der Zubereitung am Fleisch lassen sollte, um eine kräftigere Brühe bzw. Soße zu bekommen.



Tafelspitz

Der Tafelspitz ist relativ mager, sollte aber idealerweise eine feine Fettmarmorierung aufweisen. Er eignet sich besonders zum langsamen Schmoren oder Sieden. Gut abgehangene Stücke von allerbesten Qualität eignen sich auch zum Kurzbraten.

Verwendung des Tafelspitz

Zur Zubereitung wird der Tafelspitz üblicherweise im Ganzen mit Wurzelgemüse sanft gekocht und anschließend in Scheiben geschnitten. Man kann das Fleisch aber auch schmoren oder zu Sauerbraten weiterverarbeiten.

Liegt der Hauptaugenmerk bei der Zubereitung von Tafelspitz auf den späteren Erhalt einer kräftigen Brühe, dann wird der Tafelspitz in kaltes, nur leicht gesalzenes Wasser gegeben und dieses dann bis knapp vor dem Siedepunkt erhitzt und der Tafelspitz darin zusammen mit Wurzelgemüse gegart. Dabei laugt das Fleisch aus

und gibt seine Geschmacksstoffe überwiegend in das Wasser ab, wodurch man eine kräftige und wohlschmeckende Brühe bekommt.

Liegt das Hauptaugenmerk dagegen auf einem saftigen Tafelspitz, der noch einen Großteil seiner Aromen besitzt, sollte dieser in gut gesalzenes, bereits siedendes Wasser gegeben oder in eine fertig gekochte siedende Brühe gegeben und darin gegart werden. Dabei laugt der Tafelspitz nur wenig aus und behält seine Aromen fast vollständig.

Als Beilage zum Tafelspitz reicht man häufig das gekochte Wurzelgemüse. Ebenso beliebt als Beilage sind Bouillon-, Salz- oder Bratkartoffeln. Traditionell wird in der Wiener Küche eine Soße aus geriebenem Meerrettich (Kren) und Sahne gereicht. Tafelspitz mit Meerrettichsoße wird daher auch Krenfleisch genannt. Gelegentlich wird der Meerrettichsoße auch ein geriebener Apfel untergemischt, was der Schärfe des Meerrettichs eine angenehme Süße und eine leichte Säure gibt. Ebenfalls eine beliebte Soße zum Tafelspitz ist Schnittlauchsauce, bei der fein geschnittener Schnittlauch unter Mayonnaise gemischt wird.

Des Kaisers liebste Speis'

Gekochter Tafelspitz ist ein klassisches Gericht in Süddeutschland und Österreich, vor allem in der Wiener Küche. Der österreichische Kaiser Franz Joseph I. (1830-1916), der Ehemann von Kaiserin Sissi, war ein bekennender Freund von gekochtem Tafelspitz. Außer an Fastentagen musste ihm das zarte Fleisch jeden Tag serviert werden. Seine Ehefrau Kaiserin Elisabeth ("Sissi") teilte seine Vorliebe für das magere Stück Rindfleisch. Sie aß den Tafelspitz auch gerne kalt.

Picanha

In Südamerika, vor allem in Brasilien, wird der Tafelspitz *Picanha* genannt. Im Gegensatz zum Tafelspitz in Süddeutschland und Österreich lässt man in Südamerika den Fettdeckel auf dem Fleisch. Dadurch eignet sich das Picanha sehr gut zum Braten und Grillen.

Picanha ist ein beliebtes Fleisch beim *Churrasco*. Beim Churrasco grillt man das Fleisch mit der fettreichen Seite nach unten auf Spießen oder Gittern über Holzkohle oder offenem Feuer. Danach schneidet man das Fleisch in kleinere Stücke geschnitten und stellt es meist auf einem großen Teller in die Mitte des Tisches.

Gekochtes Fleisch ist nicht jedermanns Sache, doch der Tafelspitz ist es wert, eine Ausnahme zu machen.

Diese bayerisch-österreichische Spezialität wurde dem Gerücht nach in Wien erfunden, in der Küche des Hotels Sacher zurzeit der legendären Anna Sacher. Die hohen Militärs hatten damals nämlich ein echtes Problem. Da der Kaiser sehr schnell aß und andere am Tisch nicht weiter essen durften, wenn er das Besteck weglegte, standen sie meist hungrig vom Tisch auf. Und dann gingen sie eben ins Sacher, wo Anna Sacher zu ihrer Rettung immer einen Tafelspitz hatte. Denn dem schadet es überhaupt nicht, wenn er längere Zeit sachte vor sich hin gart, im Gegenteil.

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Tafelspitz
1 Sellerieknolle
2 große Karotten
1 große Stange Lauch
1 Petersilienwurzel
2 große Zwiebeln
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Salz

Zutaten für die Meerrettichsauce:

50 g Butter
50 g Mehl
50 ml Milch
50 ml Sahne
50 g Meerrettich (aus dem Glas, oder frisch)
½ Bund Schnittlauch

Zutaten für die Bouillon-Kartoffeln:

800 g Kartoffeln, mehlig kochend
2 EL Butter
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Bringen Sie drei Liter Wasser mit einem Esslöffel Salz zum Kochen.

In der Zwischenzeit putzen Sie die Sellerie, die Möhren und die Petersilienwurzel, schälen sie und schneiden sie in Stücke. Den Lauch putzen Sie ebenfalls und schneiden ihn in feine Ringe. Schneiden Sie die beiden Zwiebeln ungeschält quer in Hälften und rösten sie mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne, bis die Schnittfläche braun ist. Nehmen Sie die Zwiebeln dann heraus.

Geben Sie jetzt die gerösteten Zwiebeln, die Lorbeerblätter, die Pfefferkörner und den Tafelspitz ins kochende Wasser. Lassen Sie den Tafelspitz zugedeckt 1,5 bis 2 Stunden sanft gar ziehen, bei höchstens 80 – 100° C. Die Brühe darf auf keinen Fall kochen. Die genaue Garzeit hängt vom Fleisch ab. Den Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, schöpfen Sie mit einem Schaumlöffel ab. Etwa 30 Minuten vor dem Ende der Garzeit geben Sie dann das kleingeschnittene Gemüse ebenfalls in den Topf.

Für die Meerrettichsauce schmelzen Sie nun die Butter in einem Topf. Dann geben Sie das Mehl im Sturz (d. h. alles auf einmal) dazu und schwitzen es etwas an. Gießen Sie einen halben Liter Brühe durch ein feines Sieb, löschen Sie das Mehl damit ab und rühren Sie alles glatt. Das lassen Sie jetzt etwa 10 Minuten leicht köcheln. Fügen Sie die Sahne und die Milch hinzu und lassen alles noch einmal aufkochen. Geben Sie den Meerrettich in die Sauce und schmecken Sie mit Salz und weißem Pfeffer ab. Zum Schluss waschen Sie den Schnittlauch und schneiden ihn in feine Röllchen, um die Sauce vor dem Servieren damit zu bestreuen.

Für die Bouillon-Kartoffeln tournieren Sie die Kartoffeln (das Video dazu finden sie >>>[hier](#)>>>), und garen sie bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten in einem Topf zusammen mit so viel Fleischbrühe, dass sie gerade bedeckt sind. (Die Fleischbrühe dazu einfach aus dem Topf, in dem das Fleisch gart, mit einer Schöpfkelle abnehmen und durch ein Sieb passieren.) Nehmen Sie dann den Deckel ab und lassen die restliche Flüssigkeit bei großer Hitze einkochen. Verfeinern Sie nun die Kartoffeln mit kalter Butter und würzen sie mit Salz und Pfeffer.



Tipp:

Falls Sie bei Ihrem Schlachter / Metzger keinen Tafelspitz bekommen, dann können Sie auch eine Rinderbrust verwenden.

Außerdem machen sich Liebstöckel, das Grün von einer Sellerieknolle und frische Blattpetersilie in der Fleischbrühe hervorragend. Diese Zutaten können Sie ebenfalls zusammen mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Zwiebeln gleich am Anfang in den Topf geben.