



Gut Bossee 3 · 24259 Westensee · Tel. 04305 - 991 993 · info@bossee.de



## **Tafelspitz vom Damwild mit Rote Beete Gemüse und Meerrettichsauce** (für 4 Personen)

### **Zutaten:**

#### **Für den Tafelspitz**

- 1 Nuss vom Damwild ca. 800 - 1000g
- 1 Glas Wildfonds konzentriert
- 3 Möhren
- 1 Stange Porree
- ½ Sellerieknolle
- 1 Petersilienwurzel
- Salz

#### **Für die Meerrettichsauce**

- 30g Butter
- 3 Esslöffel Mehl
- 1 Stange Meerrettich
- 1-2 Esslöffel Apfelmus oder ½ geriebener Apfel
- 3 Esslöffel Sahne

#### **Für das Rote Beete Gemüse**

- 1 Glas eingelegte Rote Beete Kugeln (ca. 500ml)
- 1 Schalotte
- 150g Butter
- 4 cl Portwein
- 4 cl Balsamico-Essig
- 4 cl Balsamico Glace
- 4 cl Rotweinessig
- 1 Esslöffel Zucker
- Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

4 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Oberschale hineinlegen. Wildfonds dazu geben. Fleisch ca. 1,5 Stunden ziehen lassen, nicht kochen! Gemüse klein schneiden und nach 1 Stunde hinzugeben. Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse herausschöpfen und um das geschnittene Fleisch garnieren.

Für die Meerrettichsauce Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Fleischbrühe hinzugeben, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Meerrettich und Apfel reiben und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während das Fleisch kocht, Rote Beete und Rote Beete Saft trennen. Rote Beete in kleine Würfel schneiden, mit etwas Rote Beete Saft in einen Topf geben und 10 Minuten kochen lassen. Dann Portwein, Balsamico-Essig, Balsamico-Glace und Rotweinessig hinzugeben und noch wenige Minuten weiter kochen.

Flüssigkeit absieben und zu dem übrigen Saft geben. Schalotte in kleine Würfelchen schneiden und mit dem Saft einkochen, bis dieser sirupartig wird. Etwa 30g von der Butter hinein geben und verrühren.

Rote Beete Würfel mit der restlichen Butter und dem Zucker zu Püree verarbeiten und dann zu dem Sirup geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Salzkartoffeln und ein Rotwein von der Rhone.

*Viel Freude beim Zubereiten und Geniessen!*