

Rinder-Teller-Sülze mit Schmalzbrot

Für 4 Personen

Für die Sülze:

400 g Rinderrücken (Roastbeef)	Salz, Pfeffer	1-2 Blatt Gelatine
1l kräftige Fleischbrühe	1-2 Tomaten	2 Eier, hart gekocht
4 Essiggurken	Blattpetersilie	

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Bund Schnittlauch	2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer

Für das Schmalzbrot:

1-2 EL Schweineschmalz	4 Scheiben Graubrot	Salz, Pfeffer
------------------------	---------------------	---------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Rinderrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff von allen Seiten kurz anbraten. Dann mit der Pfanne in den Ofen geben und ca. 15 Minuten garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt erkalten lassen. (Es empfiehlt sich dies einen Tag zuvor zu erledigen, da beim Zubereiten der Sülze die Zutaten alle gut gekühlt sein sollten.)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Brühe erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Brühe abschmecken eine Bodendecke in vier Suppenteller gießen und etwas anziehen lassen. Das Roastbeef in 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden und in Suppenteller fächern und in die Gelierbrühe einlegen. Wiederum mit etwas Gelierbrühe bedecken und anziehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten, Eier und die Gurken in dünne Scheiben schneiden.

Die nächste Schicht besteht aus Tomaten-, Ei- und Gurkenscheiben, mit Petersilienblättern ausgarnieren. Alles mit Gelierbrühe bedecken und in den Kühlschrank stellen. Am besten über Nacht fest werden lassen.

Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus Essig, Olivenöl und Senf eine Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch unterrühren. Den Kopfsalat direkt vor dem Servieren mit der Vinaigrette anmachen.

Kurz vor dem Servieren das Schmalz in einer Pfanne schmelzen, die Brotscheiben darin rösten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tellersülze kalt aus dem Kühlschrank servieren. Dazu Schmalzbrot und grünen Salat reichen.

Vincent Klink am 02. Juli 2015