

# Tellersülze vom Roastbeef mit Schnittlauch-Brot

## Für 4 Personen

### Für die Sülze:

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

### Für das Schnittlauchbrot:

1 Bund Schnittlauch	150 g Graubrot in Scheiben	3 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Die Zubereitung dauert länger als einen Tag, da die Sülze über Nacht fest werden muss.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze 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, abdecken und 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, in die Suppenteller fächern und in die Gelierbrühe einlegen. Wiederum mit etwas Gelierbrühe bedecken und anziehen lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Tomaten, Eier und die Gurken in dünne Scheiben schneiden.

Die nächste Schicht der Sülze 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.

Für das Schnittlauchbrot kurz vor dem Servieren den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Brotscheiben mit Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch darüber streuen.

Die Tellersülze kalt aus dem Kühlschrank servieren und das Schnittlauchbrot dazu reichen. Dazu passt ein frischer Blattsalat.

Vincent Klink am 13. Juli 2017