

Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Salat

Für 4 Personen

1 kg gepökelte Spanferkelkeule	3 Karotten	1 Sellerieknolle
1 Lorbeerblatt	14 Blatt Gelatine	1 Bund glatte Petersilie
500 ml Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer	3 EL Apfelessig
2 Eigelb	1 EL Dijon-Senf	250 ml Sonnenblumenöl
Zucker	1 Bund Schnittlauch	150 g frische Blattsalate
4 EL Olivenöl		

Die gepökelte Spanferkelkeule in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen, sodass die Spanferkelkeule gut bedeckt ist. Eine Karotte und etwas Sellerie putzen und in Würfel schneiden, mit dem Lorbeerblatt zum Spanferkel geben. Die Spanferkelkeule ca. 1 Stunde weich kochen. Dann im Fond erkalten lassen (ca. 3 Stunden kalt stellen). Dann das Fleisch vom Knochen lösen und in 5 mm große Würfel schneiden. Den Fond passieren und aufbewahren. Restliche Karotten und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden. Diese in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden. Das Fleisch mit den Gemüswürfeln und der Petersilie vermengen und in kleine Kugelförmchen (ca. 200 ml Inhalt) füllen. Die Hühnerbrühe mit 500 ml vom Spanferkelfond erhitzen, mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Essig abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Sulzfond etwas erkalten lassen und kurz bevor er geliert in die Förmchen gießen, sodass das Fleisch gut bedeckt ist und in der Schwebe bleibt. Im Kühlschrank dann ca. 1 Stunde erkalten lassen. Für die Schnittlauchsoße das Eigelb mit 2 EL Wasser und Senf verrühren. Langsam das Öl unter ständigem Rühren zugeben und zu einer Mayonnaise mischen. Diese mit 1 Spritzer Essig, Salz und Zucker abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Mayonnaise mischen. Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing 2 EL Essig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker mischen, dann das Olivenöl unterrühren. Die Sülze aus den Förmchen stürzen, auf Tellern anrichten. Schnittlauchsoße angießen. Den Salat mit dem Dressing anmachen und dazu reichen. Dazu passen noch gut Bratkartoffeln.

Karlheinz Hauser Montag, 30. Juni 2008