

Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Sülze:

2 Schalotten	2 Karotten	1 Sellerie
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	600 g gepökelte Spanferkelkeule
Salz	1/2 Bund glatte Petersilie	8 Blatt Gelatine
250 ml Hühnerbrühe	Pfeffer, Zucker	1 Spritze Weißweinessig

Für die Bratkartoffeln:

500 g Kartoffeln, fest	3 Schalotten	40 g geräucherter Bauchspeck
2 Zweige glatte Petersilie	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Schnittlauchsoße:

2 Eigelb	1 TL Senf	2 EL Wasser
Ca. 250 ml Sonnenblumenöl	Salz, Zucker	1 Spritzer Weißweinessig

1/2 Bund Schnittlauch

Für die Sülze Schalotten halbieren. Karotten und Sellerie schälen, eine Karotte und 100 g Sellerie beiseite legen. Restliches Gemüse in Stücke schneiden und mit den Schalotten, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und der Spanferkelkeule in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und aufkochen, das Fleisch ca. 1 Stunde weich kochen und im Fond auskühlen lassen (ca. 3 Stunden). In der Zwischenzeit Rest Karotten und Sellerie ebenfalls in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Keule anschließend aus dem Fond nehmen und in 5 mm große Würfel schneiden. Fleisch mit dem Gemüse und der Petersilie vermengen und in kleine Kugelförmchen füllen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hühnerbrühe und mit 250 ml passiertem Spanferkelfond mischen und erhitzen, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig würzen und die eingeweichte Gelatine in dem noch warmen Fond auflösen. Diesen Fond dann etwas erkalten lassen und kurz bevor er geliert in die Förmchen gießen, sodass die Einlage gut bedeckt ist . Im Kühlschrank dann ca. 1 Stunde erkalten lassen. Für die Bratkartoffeln Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden, Speck fein Würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Kartoffelscheiben goldbraun braten, Schalotten und Speck zugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Petersilie untermischen. Für die Schnittlauchsoße Eigelb mit Senf und Wasser vermischen, langsam das Öl unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Essig abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unter die Mayonnaise mischen. Sülze aus den Förmchen stürzen, auf den Tellern anrichten. Schnittlauchsoße angießen und die Bratkartoffeln dazu servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. August 2010