

Tafelspitz-Sülze mit Frankfurter grüner Soße

Für 4 Personen

Für die Sülze:

10 Blatt Gelatine	750 ml Kalbsfond	40 ml Champagneressig
Salz, Pfeffer	2 Stängel Liebstöckel	3 Stängel glatte Petersilie
500 g gekochter Tafelspitz	100 g Möhren	100 g Lauch
100 g Schalotten	4 Gewürzgurken	

Für die grüne Sauce:

1 Bund gemischte Kräuter	2 Eier, hart gekocht	1 Schalotte
1 TL Senf	2 EL Essig	30 ml Pflanzenöl
Salz, Pfeffer	100 g Crème-fraîche	

Für die Sülze:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Kalbsfond aufkochen, den Topf vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Kalbsfond mit Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. In eine Terrinenform (ca. 1,5 l Inhalt) ungefähr 5 mm Geleekalbsfond angießen. Liebstöckelblättchen als Dekoration auflegen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Den Tafelspitz in 5mm große Würfel schneiden. Möhren, Schalotten und Lauch schälen bzw. putzen und in 2 mm große Würfel schneiden. Diese in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abgießen, abschrecken und auf einem Tuch gut abtrocknen. Gewürzgurken in 2 mm große Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Die Tafelspitz- und Gemüsewürfel mit den Gurkenwürfeln und der Petersilie gut vermischen und in die Form füllen. Etwas festdrücken. Mit der restlichen Gelierbrühe aufgießen und im Kühlschrank, am besten über Nacht, erstarren lassen.

Für die Sauce:

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln, z.T. Stiele entfernen und die Kräuter fein schneiden. Die gekochten Eier schälen, halbieren, Eigelbe herausnehmen und durch ein Sieb streichen. Eiweiß fein hacken. Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Eigelb mit Schalotte, Senf, Essig und Öl gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die gehackten Kräuter und Eiweiß untermischen und zuletzt die Crème-fraîche untermischen. Zum Anrichten der Sülze die Form kurz in heißes Wasser stellen, die Sülze herausstürzen und in Scheiben schneiden. Sülze auf Tellern mit etwas grüner Sauce anrichten.

Sören Anders am 17. Juli 2013