

Tafelspitzsülze, frisch und fruchtig ((1))

Ein warmer Sommerabend – eine leichte Sülze mit Safran von der schwäbischen Alb, mit Staudensellerie, Zitronenschale, Petersilie, Apfel, und... Dazu ein Gläschen gekühlter Sekt aus Esslingen. Das Leben ist schön!

Für 4 Personen

ca. 30 Minuten

60 Minuten Zwischenkühlzeiten

8 Stunden Kühlzeit

500 g Kalbstafelspitz, gekocht (ohne Fettschicht und ausgekühlt)

2 EL Knollensellerie (in 2mm Würfel geschnitten)

2 EL Staufensellerie (in 2mm Würfel geschnitten)

2 EL gelbe Urkarotte (in 2mm Würfel geschnitten)

1 EL Karotte (in 2mm Würfel geschnitten)

350 ml Tafelspitzbrühe / alternativ: Fleischbrühe, gesiebt

0,1 g Albsafran

4 EL Apfelmost

2 EL Weißweinessig

2 TL Zucker

½ TL Thymianblätter

2 EL Elstar Bodenseeapfel (in 2mm Würfel geschnitten)

8 Blatt Gelatine

Salz / Pfeffer / Abrieb von ¼ Biozitronenabrieb

12 Blätter Großblattpetersilie

4 Porzellanförmchen mit 8 cm Durchmesser und 4 cm Höhe

1. Schneiden Sie den Tafelspitz entgegen der Faser in ca. 2mm dicke Scheiben und würfeln diesen im Anschluss. Blanchieren Sie die beiden Sellerie, sowie die Urkarotte für ca. 2 Minuten in kochendem Wasser, absieben, in kaltem Wasser abschrecken, nochmals absieben.

2. Die Brühe leicht erwärmen, den Safran, sowie den Most, den Essig, die Thymianblätter und den Zucker darin ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die zwischenzeitlich in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der Brühe auflösen. Mit Salz, Pfeffer und der Zitronenschale abschmecken.

3. Die Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auslegen (durch die Feuchtigkeit, bleibt die Folie im Förmchen kleben) und die nicht mehr lauwarme Sülze vorsichtig, ca. 5mm hoch einfüllen. Für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank.

4. Die Hälfte des Tafelspitz und der Gemüsewürfel auf der schon leicht festen Sülze verteilen, ebenso die Hälfte der Apfelwürfel und 3 der Petersilienblätter. Wieder ca. 5mm lauwarme Sülze darüber geben. Für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank. Dies dann nochmals wiederholen und mit etwas Sülze als letzte Schicht abschließen. Für mind. 6 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

5. Die Sülze mit Hilfe eines kleinen Messers, vom Förmchenrand lösen, auf einen Teller stürzen und mit einer feinen Remoulade und frisch geschnittenen Radieschen servieren.