

Rezept des Monats vom **Stefan Bertelwick vom Gasthof Berger in Kirchhellen-Feldhausen**

Sülze vom gepökelten Tafelspitz im Salatnest mit marinierten Linsen, Kräuterschmand und Zwiebelbrot

Das Rezept gibt´s nicht wirklich, da ich immer nach Gefühl koche – Ich versuch´s aber mal:

Zutaten:

1 kg gepökelter Tafelspitz
1 Stange Lauch
1 Stück Sellerie
1 Karotte
1 gespickte Zwiebel
3 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
1B Schnittlauch
zum Abschmecken Salz & Gurkenwasser
6 Bl Gelatine
Terrinenform (ca. ¾ l Inhalt)



Zubereitung:



Je die Hälfte von Karotte, Sellerie & Lauch in feinste Brunoise schneiden und bissfest garen.

Tafelspitz mit kaltem Wasser ansetzen und ca. 3 – 4 Std simmern lassen. Nach Hälfte der Garzeit Gemüse, Spickzwiebel und Gewürze zugeben ggf. degressieren.

Fleisch im Fond auskühlen lassen, entnehmen und entgegen der Faser auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Fond durch ein Tuch passieren und um ca. die Hälfte reduzieren, erkalten lassen, wenn nötig mit Salz & Gurkenwasser abschmecken.

Gelatine in ½ l Fond einweichen und langsam erwärmen (ca 40°C) bis sich die Gelatine auflöst.

Schnittlauch in Ringe schneiden und mit den Gemüsebrunoise dazugeben. Vor jedem Einschichten Fond einmal gut durchrühren, damit sich Gemüse und Schnittlauch gleichmäßig verteilt.

Ca. 4 Esslöffel Fond in die Terrinenform geben und warten bis dieser leicht anzieht. In der Zwischenzeit Tafelspitzscheiben entsprechend der Terrinenform zurechtschneiden und darauf legen. Abwechselnd dünn einschichten (ca 10 Schichten je) und mit geliertem Fond abschließen.

Erkalten lassen, stürzen und vorsichtig in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden

Serviervorschlag:

4 Scheiben zum Quadrat gelegt, in die Mitte etwas angerührter Sauerschmand und außen herum verteilt winterliche Blattsalate (Feld, Endivie & Eichblatt) im Nussdressing mit Rote Bete – Hobeln und marinierten Linsen. Dazu lauwarmes Zwiebelbrot und ein frisch gezapftes Pinkus – Müller Alt.

Guten Appetit.