

Rezept

Tafelspitz-Sülzchen mit Gurkenjoghurt

Ein Rezept von Tafelspitz-Sülzchen mit Gurkenjoghurt, am 20.04.2024

Zutaten

1 kleiner Kohlrabi	100 g junge Möhren
Salz	400 g gekochtes Rindfleisch oder Roastbeef (selbst gemacht oder fertig gekauft)
1 Bund Schnittlauch	6 Blatt weiße Gelatine
400 ml Rinderfond	2 EL Apfelessig
Pfeffer	1 kleine Salatgurke
150 g saure Sahne	200 g Joghurt
1 TL scharfer Senf	1 TL Raps- oder Distelöl
Salz	Pfeffer
3 EL Kürbiskernöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Kohlrabi und Möhren schälen, in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser in etwa 1 Min. bissfest garen. Abschrecken und abtropfen lassen.
2. Fleisch in feine Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen.
3. Den Rinderfond mit 100 ml Wasser zum Kochen bringen und mit dem Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken (die Würze wird nach dem Erkalten schwächer). Gelatine abtropfen lassen und in dem warmen, nicht mehr kochenden Fond auflösen. Die Schnittlauchröllchen untermischen.
4. Sechs verschließbare Gläser (je etwa 225 ml Inhalt) mit einem dünnen Fondspiegel ausgießen und diesen fest werden lassen. Etwas Gemüse und Fleisch daraufgeben und wieder etwas Fond angießen. Die Zutaten weiter einschichten und jeweils mit Fond aufgießen. Wenn alles verbraucht ist, Gläser für mindestens 2 Std. kühl stellen und die Sülzchen fest werden lassen.
5. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und sehr klein würfeln. Saure Sahne mit Joghurt, Senf und Raps- oder Distelöl verrühren, salzen, pfeffern, die Gurke untermischen. Vor dem Servieren die Sülzen mit einem Messer vom Rand der Gläser lösen und auf Teller stürzen. Mit Kürbiskernöl beträufeln und mit dem Gurkenjoghurt essen.