

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Rindfleischsulze, Wurzelgemüse, marinierte Kohlrabischeiben, Speckgrammeln

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

ca. 200 g gekochtes Rindfleisch (ohne Fettrand), 1 Karotte (feinwürfelig geschnitten), 1/4 Knolle Sellerie (feinwürfelig geschnitten), 250 ml Rindsuppe, 3 große Blätter Gelatine, Balsamico-Essig, frischen Kren, Salz, Pfeffer, frisch geschnittenen Schnittlauch; 1 Kohlrabi, weißer Balsam-Essig, Kernöl, Salz, Zucker, Senf, frische Kresse; 4 Scheiben Bauchspeck mit hohem Fettanteil (feinwürfelig geschnitten).

Zubereitung

Karotten- und Selleriewürfel in der Rindsuppe weich kochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Wenn das Gemüse weich gekocht ist, den Topf vom Herd nehmen und das würfelig geschnittene Rindfleisch dazugeben. Gelatine ausdrücken und in die noch warme Suppe einrühren. Mit Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und frischen Kren abschmecken. Zum Schluss den frisch geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Etwa 4 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Für die Speckgrammeln den feinwürfelig geschnittenen Speck in einer Pfanne „auslassen“ (das heißt, das Fett langsam herausbraten) und zu Grammeln rösten. Das Fett abseihen und die Grammeln auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Kohlrabi schälen und am besten mit einer Schneidmaschine in möglichst feine Scheiben herunterschneiden. Die Scheiben mit einer Mischung aus Balsam-Essig, Fett von den Grammeln, Kernöl, Salz, Zucker und Senf marinieren.

Kohlrabischeiben auf einem kalten Teller nebeneinander leicht überlappend auflegen. Mit frischer Kresse und Speckgrammeln bestreuen und die Sulze darauflegen. Mit frisch geriebenem Kren servieren.