

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Spargel-Schinken-Sulz, Oliven-Eier-Vinaigrette

45 Minuten (ohne Stehzeiten)/für Ehrgeizige



Zutaten für eine 30 x 15 cm-Form

10 Stangen weißer Spargel, 10 Stangen grüner Spargel, 1 EL Butter, Salz, Zucker, 1 Bio-Zitrone, 300 ml Spargelkochfond, 9 Blätter Gelatine, Salz, Cayennepfeffer, 300 g Beinschinken, 4 cl trockener Wermut, geriebene Schale von ½ Bio-Orange, 4 Zweige Estragon, 2 Zweige Petersilie, Öl.

Für die Oliven-Eier-Vinaigrette: 2 Eier, Salz, Cayennepfeffer, 1 Schalotte, 1 EL schwarze Oliven (entsteint), 3 Zweige Petersilie, 2 Zweige Estragon, 4 EL Apfelessig, 12 EL Traubenkernöl.

Zubereitung

Den Beinschinken mit einer Schneidemaschine in Scheiben mit einer Stärke von 2-3 mm aufschneiden.

Den Spargel schälen. Wasser mit etwas Butter, Salz, Zucker und Zitronenscheiben aufkochen und den weißen Spargel darin in ca. 10 Minuten bissfest kochen. Nach der Hälfte der Garzeit den grünen Spargel zugeben. In Eiswasser abschrecken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 ml vom Spargelkochwasser mit Cayennepfeffer, Salz, Wermut und Orangenschale abschmecken. Petersilie und Estragon zupfen und fein hacken und zugeben.

Die Gelatine mit 2 Esslöffel vom Fond erwärmen und auflösen, mit dem restlichen Fond vermengen und über Eiswasser kalt rühren. Eine Terrinenform mit Öl auspinseln, Klarsichtfolie der Länge nach einlegen und mit einem Küchentuch glatt streichen.

Eine tiefe Wanne 4 cm hoch mit kaltem Wasser befüllen. Zur zusätzlichen Kühlung kann man auch noch Eiswürfel oder handelsübliche Kühlakkus in die Wanne legen. Die Form in die Wanne stellen und ein wenig Gelatine in die Form gießen. Als erste Schicht etwa ein Drittel der Schinkenblätter einlegen. Ein wenig Gelatine eingießen, dann einen Teil des Spargels hineinlegen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer dünnen Gelatineschicht abschließen. Die Form aus dem Eis heben und für mindestens 3 Stunden kühl stellen. Vorsichtig aus der Form stürzen, Folie abziehen und in Scheiben schneiden.

Für die Oliven-Eier-Vinaigrette die Eier hart kochen, in kaltem Wasser abkühlen lassen. Eier schälen, in Scheiben schneiden und fein hacken. Schalotte schälen und fein hacken, Oliven fein hacken, Petersilie und Estragon zupfen und fein hacken. Essig mit Salz, Pfeffer verrühren und das Öl nach und nach einmengen. Die gehackten Zutaten untermengen.

Die aufgeschnittene Sulz mit der Vinaigrette beträufeln und servieren.

