



# Sommerliches Kalbfleisch - Gemüsesülze mit Kräuter Crème fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Ob mit oder ohne Fleisch, was kann es im Sommer leckerer geben?

## Zutaten

- Für das Kalbfleisch:
- 500 g schiere Kalbschulter
- 1 Bund Suppengrün, 1 gebrannte Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter, 3 - 4 Nelkenköpfe, 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner
- Salz
- Die Gemüseeinlage:
- 200 g Romanesco
- 200 g feine Erbsen
- 100 g Staudensellerie
- 200 g grüne Böhnchen
- 10 - 12 Blatt Gelatine, eingeweicht, pro Liter Flüssigkeit , schnittfest
- 1200 g - 1500 g gleichmäßig große Pellkartoffeln / Drillinge
- Salz, etwas Kümmel
- Für die Kräuter Crème fraiche:
- Frische, gehackte Kräuter nach Angebot wie:
- Kerbel, Blatt Petersilie, Schnittlauch, Thymian etc.
- 1 Becher Crème fraiche oder Crème leger
- 1 El gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Die Kalbschulter zunächst für 1 - 2 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren, heraus nehmen.

## **Schritt3**

(Dieser kleine Aufwand ist erforderlich und lohnend, um einen "glockenklaren" Kalbsfond für den Aspik zu erhalten)

## **Schritt4**

Das Fleisch erneut in kochendes Salzwasser geben, mit Suppengrün (Bouquet garnie) ausgarnieren und mit einigen Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Nelken würzen.

## **Schritt5**

Leicht für 50 - 60 min."simmern " lassen, bis das Fleisch weich ist.

## **Schritt6**

In der Brühe auskühlen lassen, danach in 1 cm große Würfel schneiden.

## **Schritt7**

Der Aspik:

## **Schritt8**

Den Kalbsfond durch eine Serviette oder feines Haarsieb passieren, abstehen lassen

## **Schritt9**

.Die benötigte Menge entnehmen. (Ohne den abgesetzten Bodensatz) wieder erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine auflösen, herzhaft nachschmecken.

## **Schritt10**

Das Gemüse putzen und waschen.

## **Schritt11**

Den Romanesco in Röschen schneiden, die Bohnen fädeln, ev. halbieren, den Staudensellerie in Streifen schneiden.

## **Schritt12**

Alles nach Garpunkt nacheinander in Salzwasser "bissfest" blanchieren. In Eiswasser abkühlen, danach auf Küchen Krepp trocknen.

## **Schritt13**

Das Füllen; der Aufbau der Terrine:

#### **Schritt14**

Die Terrinenform oder Kuchenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen und mit einem ca. 1cm dicken Boden ausgießen, anziehen lassen. Mit gezupften Kerbelblättern gleichmäßig auslegen, kalt stellen.

#### **Schritt15**

Die Kalbfleischwürfel und das Gemüse in bunter Reihenfolge einschichten und mit dem restlichen Aspik bündig bedeckt aufgießen..

#### **Schritt16**

2 - 3 Stunden im Kühlschrank, mit Klarsichtfolie verschlossen, auskühlen, anziehen lassen

#### **Schritt17**

Die Kräuter Crème fraiche:

#### **Schritt18**

Crème fraiche mit etwas Salz, Zucker; Pfeffer würzen, mit Olivenöl und den gehackten Kräutern verrühren, nachschmecken.

#### **Schritt19**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt20**

Die Terrine stürzen, ist mit der Klarsichtfolie nicht sehr schwierig und mit einem heißen Messer in fingerdicke Scheiben schneiden.

#### **Schritt21**

Auf gekühlten Tellern oder Platten anrichten. Frische Saisonsalate und die Pellkartoffel - "Drillinge" sowie die Kräuter Crème fraiche dazu reichen

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, leicht, saisonal, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliches-kalbfleisch-gemuesesuelze-mit-kraeuter-creme-fraiche/>