



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 leckeres 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/>