Tafelspitzterrine hausgemacht, mit Gemüse und Meerrettich.

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:25 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '145', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Eine herrlich leichte, sommerliche Vorspeise,die den Aufwand lohnt

Zutaten

- 600 g mager zugeschnittener Tafelspitz
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- Etwas Sellerie
- 1 gebrannte Zwiebel
- 1 - 2 Knollen Broccoli
- 250 g weißer Spargel
- 3 El krause Petersilie
- 12 Blatt Gelantine pro Liter
- 4 - 5 El Weinessig
- 2 kleine Gläser geriebenen Meerettich,
- 1 Terrinenform, ersatzweise Kuchenform.

Zubereitungsart

Schritt1

:

Schritt2

Die Vorbereitungen

Schritt3

Ausreichend Salzwasser sprudelnd kochen lassen, das gewaschene Rindfleisch nur kurz 1 - 2 min.blanchieren, abschütten, kurz kalt abspülen.

Schritt4

(Dieser kleine Aufwand ist erforderlich um anschließend einen absolut klaren Rinderfond für den Aspik zu erhalten und so bleibt einem der Klärprozess erspart)

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Das Fleisch erneut mit kochenden Salzwassers aufsetzen, das Suppengrün und die gebrannte Zwiebel dazu geben. Das ergibt die wunderbar „bernsteinfarbene“ Consommè..

Schritt7

Mit Salz würzen , 2 Lorbeerblättern, 3 - 4 Nelkenköpfen, 5 - 6 Pfefferkörnern. dazu geben.

Schritt8

2 - 3 Stunden nur leise „ Simmern“ lassen, hin und wieder abschäumen.

Schritt9

Den geputzten Broccoli und den geschälten Spargel separat in etwas von der Rinderbrühe „al dente“ blanchieren, in Eiswasser abkühlen.

Schritt10

Den Rinderfond durch ein Küchentuch passieren.

Schritt11

Der Meerrettichaspik:

Schritt12

Den handelsüblichen geriebenen Meerrettich zunächst mit Zitrone, Salz, weißem Pfeffer und Zucker nachschmecken. Pro Gläschen Meerrettich, (80 g - 100 g) 4 - 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, kurz in der Mikrowelle erhitzen, mit dem Schneebesen zügig unterrühren, etwas anziehen lassen.

Schritt13

Der Aufbau der Terrine:

Schritt14

Den Rinderfond mit einem guten Weinessig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker herzhaft, pikant abschmecken. Pro Liter Consomme:10 - 12 Blatt kalt eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben.

Schritt15

Eine Terrinen - oder Kuchenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen und einem 2 cm dicken "Boden „ausgießen",.

Schritt16

Im Kühlschrank erkalten lassen und die Festigkeit prüfen.

Schritt17

Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneide, den Broccoli in Röschen teilen.

Schritt18

Den Aspik Boden dicht und bündig mit einer ersten Schicht der Rindfleischscheiben belegen, salzen und pfeffern,.Erneut mit einer ½ cm dicken Aspik Schicht begießen, wieder im Kühlschrank anziehen lassen. Dann folgt eine Schicht Stangenspargel,, gewürzt und bündig mit Aspik eingegosse und wiederum eine Schicht Rindfleisch.

Schritt19

eingießen, anziehen lassen.

Schritt20

Nun folgt eine Schicht des oben beschriebenen Meerrettichs, wiederum eingießen, anziehen lassen.

Schritt21

Die letzte Schicht besteht aus Rindfleisch, auf der die blanchierten Broccoliröschen drapiert werden, auch völlig mit Aspik verschlossen werden.

Schritt22

Die so gesetzte Tafelspitz Terrine muss nun wenigstens 4 - 5 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen, bevor sie gestürzt werden kann.

Schritt23

Besser einen Tag vorher herzustellen.

Schritt24

Anrichtevorschlag:

Schritt25

Die fest gewordene Terrine stürzen, mit der Klarsichtfolie kein Problem, in 1/2 - 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt26

Das "Farbenspiel": Weiß, grün, weiß und wieder grün zwischen den Fleischschichten, kombiniert mit

vielen frischen, bunten Sommersalaten, ist nicht nur ein geschmacklicher sondern ebenso ein optischer Genuss. Dazu reiche ich eine Tomaten - Kräuter Vinaigrette, sowie knuspriges Röstbrot wie Baguette oder Ciabatta Brot.

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

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tafelspitzterrine-hausgemacht-mit-gemuese-und-meerrettich/