

Tafelspitz-Sülzchen mit Kernöl und Zwiebelmarmelade

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für die Zwiebelmarmelade die Zwiebeln schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Kristallzucker karamellisieren, die Zwiebeln und den Honig zugeben, einige Minuten darin schwenken, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, mit dem Apfelessig ablöschen. Circa 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann auskühlen lassen. Tafelspitz in 1 cm große Würfel schneiden. Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen, abseihen, kalt abschrecken. Den Stangenzeller und die Gurkerl fein würfelig schneiden. Rindsuppe aufkochen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der Rindsuppe erwärmen. Mit Essig, Salz, Zucker abschmecken. 4 kleine Metallförmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Fleisch, Gemüse und Gurkerln in die Förmchen geben, mit Suppe bedecken und ca. 7 Stunden oder über Nacht kalt stellen. Die Sulzförmchen kurz bis unter den Rand in heißes Wasser tauchen und die Sulzen auf den Tellern stürzen. Für die Marinade der Sülzchen Apfelessig, Salz, Pfeffer und Kernöl vermischen. Zum Garnieren ein wenig Kresse abzupfen, hauchdünn geschnittenen Radi auf dem Teller drapieren, mit ein wenig Kernöl beträufeln.



ZUTATEN

250 g gekochter Tafelspitz, ohne Fettrand

1 kleine Karotte

1 Stange Jungzwiebel

1 Stange Stangenzeller

2 Stück Essiggurkerl

6 Blatt Gelatine, in reichlich kaltem Wasser eingeweicht

250 ml Rindsuppe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Apfelessig

Marinade:

3 EL Kernöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Apfelessig

Zwiebelmarmelade:

2 Zwiebeln (oder 160 g)

3 EL Kristallzucker

3 EL Honig

4 EL Apfelessig
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

200 g weißer Radi

Kresse zum Garnieren