



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart Sülze vom Kassler mit 7 Kräutersalat und Meerrettich-Mayonnaise

ZUTATEN:

Kassler-Sülze:

280 g gekochtes Kassler
je 60 g Karotten und Sellerie
40 g Radieschen
40 g Salatgurke
8 Blatt Gelatine
0,4 l Fleischbrühe
2-3 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer

Sieben-Kräuter-Salat:

1 halbes Paket Grüne Soße
8 EL Rapsöl
4 EL Apfelessig
2 EL Brühe
Salz, Pfeffer
etwas Honig und Senf

Meerrettich-Mayo:

3 Eigelb
2 TL frisch geriebener Meerrettich
1 TL Senf
2 cl. Apfelessig
circa 0,2-0,3 l kaltgepresstes Rapsöl
etwas Brühe
Salz, Pfeffer
etwas Zucker

ZUBEREITUNG

Kassler-Sülze:

Das Kassler in kleine Würfel schneiden. Die Karotte und den Sellerie schälen sowie in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser blanchieren.

Die Radieschen und Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Aus dem Wasser nehmen und ausdrücken.

Etwas Brühe erwärmen und darin die Gelatine auflösen und mit der restlichen Brühe mischen.



hr1-DOLCE VITA

Die Brühe auf die anderen Zutaten gießen und mit dem Apfelessig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in eine mit Folie ausgelegte Form oder in Gläser geben und circa 3 Stunden kaltstellen.

Sieben-Kräuter-Salat:

Die Grüne Soße waschen und von den Stielen befreien sowie etwas klein zupfen.

Die Zutaten mit einem Zauberstab mixen und abschmecken.

.

Meerrettich-Mayonnaise:

Die Eigelbe mit dem Meerrettich, Senf und Apfelessig mit dem Stabmixer schaumig aufmixen und langsam das Rapsöl hineinlaufen lassen.

Die Brühe dazu geben und abschmecken.