

Spargel-Schweinebraten-Sülze

Kalter Schweinebraten als Tellersülze

Zutaten für 4 Portionen :

350 g kalter Schweinebraten aus der Schulter,
600 g weißer Spargel,
1 Spritzer Zitronensaft,
Salz,

eine Prise Zucker,

Für das Gelee :

7 Blatt weiße Gelatine,
1 Knoblauchzehe,
1 TL Kaffir- Limettensaft,
500 ml Gemüfefond,
Salz,

frisch gemahlener weißer Pfeffer,

Für das Dressing :

1 rote Chilischote,
5 g frische Ingwerwurzel,
5 g frischer Galgant,
1 Knoblauchzehe,
30 g Schalotte,
Saft von ½ Kaffir- Limette,
6 EL helle Sojasoße,
1 TL geröstetes Sesamöl,
1 TL gehacktes thailändisches Basilikum,
Salz

Außerdem :

Einige Blättchen thailändisches Basilikum,
oder anderes frisches Basilikum,

Zubereitung :

Den Schweinebraten in 12 dünne Scheiben aufschneiden. Die Spargelstangen waschen und schälen. Angetrocknete Enden wenn nötig abschneiden. Wasser mit Zitronensaft, etwas Salz und einer Prise Zucker im Spargeltopf zum Kochen bringen. Den Spargel 10 bis 12 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und längs halbieren.

Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit dem Limettensaft in den Gemüfefond einrühren. Den Fond erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Salzen, pfeffern und bis kurz vor dem Gelingen abkühlen lassen.

In 4 tiefe kalte Teller mit dem gelierenden Fond eine dünne Schicht gießen. Sobald das Gelee anzieht, in jeden Teller eine Scheibe Schweinebraten legen und darauf etwa 4 Spargelscheiben legen. Mit Fond begießen und diesen leicht erstarren lassen. Den Vorgang wiederholen, bis Schweinebraten und Spargel aufgebraucht sind. Die oberste Schicht mit gelierendem Fond abschließen. Die Sülze im Kühlschrank völlig erstarren lassen.



Rezepte > Kartoffelgerichte > Rezept : Spargel-Schweinebraten-Sülze

Für das Dressing die Chilischote waschen, den Stielansatz entfernen, in Ringe schneiden und dabei die Kerne entfernen. Galgant, Ingwer, Knoblauch und Schalotte schälen und fein hacken. Limettensaft, Sojasoße und Sesamöl mischen, Chiliringe, Galgant, Ingwer, Knoblauch Schalotte und Basilikum einrühren. Nach belieben salzen.

Zum Anrichten jede Tellersülze mit Dressing beträufeln und nach Belieben mit Basilikum- Blättchen garnieren.