

Tafelspitzsülzchen im Glas mit Meerrettich-Schmand



Kleine Gaumenfreuden...

Manchmal reichen schon ein paar Löffelchen, um etwas Besonderes zu genießen. Das trifft auf unser heutiges Rezept zu. Unser halbhoch gefülltes Gläschen mit köstlicher Tafelspitzsülze ist genau die richtige Portion, um sich auf die weiteren Gänge zu freuen. Nicht zu viel, nicht zu wenig...genau richtig.

Das Gute ist, für dieses Rezept muss man nicht unbedingt einen ganzen Tafelspitz kaufen und zubereiten. Es passen genauso gut Braten-, Steak- oder Schinkenreste.

Hier ist unsere heutige Rezeptur für „Tafelspitzsülzchen im Glas mit Meerrettich-Schmand“:

Zutaten

Für die **Tafelspitzsülze** (8 Gläser, 1/2 hoch gefüllt)

- 250 g gegarten Tafelspitz (Alternative: z.B. Roastbeef- oder Bratenreste, Schinken)
- 50 g Karottenwürfel (0,5 cm)
- 25 g Lauchwürfel (0,5 cm)
- 50 g Selleriewürfel (0,5 cm)
- 500 ml klare Rinderbrühe oder Tafelspitzfond
- 1-2 EL Essig
- Salz und Pfeffer
- 6 Blätter Gelatine
- 150 ml Schmand
- 1-2 EL Meerrettich
- frische Kräuter und Salatstreifen zum Garnieren

Zubereitung

Den gegarten Tafelspitz in feine Würfel schneiden (ca. 0,5 cm). Von den 250 g nun 100 g für die Dekoration zur Seite geben und mit etwas Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Karottenwürfel, Lauch- und Selleriewürfel 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und danach eiskalt abschrecken. Gut abtropfen lassen. Die Petersilie fein hacken und mit 150 g Tafelspitzwürfel und den Gemüsewürfel mischen und in die vorbereiteten Gläser füllen.

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minute einweichen.

Die Rinderbrühe (oder Tafelspitzfond) erwärmen, kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken. Dann die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen.

Die Brühe in die Gläser füllen, sodass die Einlage bedeckt ist. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

Den Schmand mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken, mit 1-2 EL Brühe oder Wasser verdünnen und vorsichtig auf die Sülzchen verteilen.

Mit Salatstreifen, restliche Fleischwürfel und Kräuter dekorieren. Mit Brot servieren.