



# 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 Meerrettich,
- 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/>