Kräuter-Schinken-Sülzchen mit grünen Spargeln

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 4 h 45 min
Aktivzeit: 35 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

400 g	gekochter Schinken am Stück vom Schweizer Schwein
8 Blätter	Gelatine
5.5 dl	Gemüsebouillon
0.5 dl	Apfelessig
1	Frühlingszwiebel
1 Bund	glatte Peterli
0.5 Bund	Kerbel
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Rüebli
100 g	Stangensellerie
3 EL	Rapsöl
3 EL	Zitronensaft
1 EL	Senf
1 Prise	Zucker
1 Bund	Schnittlauch
1 kg	grüner Schweizer Spargel
4 Stück	Nussbrötchen, je ca. 60 g

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

537	kcal
39 g	Eiweiss
36 g	Kohlenhydrate
25 g	Fett

enthält Gluten
Laktosefrei

Tipp

Statt in eine grosse Terrinenform kann man die Sülzchen auch in einzelne Timbale-Förmchen füllen.

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schinken in kleine Würfel schneiden.

2. Gemüsebouillon und Apfelessig aufkochen. Gelatine im heissen Sud auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3 Frühlingszwiebel waschen und samt Grün fein hacken. Peterli und Kerbel hacken. All diese Zutaten mit dem Schinken zum Sud geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Eine Cakeform von 1 l Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Schinken-Sülze in die Form füllen und im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

5 Rüebli und Stangensellerie rüsten und in sehr feine Würfel schneiden. Im heissen Öl 2 Minuten dünsten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Mit Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und dazugeben.

6 Spargeln waschen, die Enden um 2 cm kürzen. In Salzwasser oder im Dampf etwa 8 Minuten garen. Auf eine Platte geben und die Gemüsemarinade darüber verteilen.

7 Sülze aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden. Mit den Spargeln auf Tellern anrichten. Brötchen separat dazu servieren.