



Terrine vom Tafelspitz in Portwein-Aspik mit Sauce Chantilly

Für Freunde eines überaus delikaten Aspiks mit einer feinen Sauce eine kleine, klassische Vorspeise oder hübsch garniert für Party und Büffet. – Auch für eine kleine Abendmahlzeit.

4 Personen

ZUTATEN:

TERRINE:

200 Gramm gegarter Tafelspitz
2 Karotten
1/4 kleiner Knollensellerie
1 große Gewürzgurke
6 Cornichons
400 ml Rindssuppe (Bouillon vom Tafelspitz)
100 ml Portwein (Tawny Port)
2 EL Sherryessig
8 Blatt weiße Gelatine
Meersalz

SAUCE CHANTILLY:

1 frisches Eigelb aus dem Kühlschrank
150 ml Pflanzenöl
Meersalz
1 Prise Cayennepfeffer
3 Tropfen Tabasco
2 TL Zitronensaft
2 EL steif geschlagene Sahne
3 TL Sahne-Meerrettich (Glas)
4 Tomaten

GARNITUR À PORTION:

1 TL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
Petersilienblättchen

1 TERRINE: In der leicht köchelnden Rindssuppe die geschälten Karotten und den Sellerie etwa 15 Minuten garen. Beide Gemüse sollten noch Biss haben. Heraus nehmen und abkühlen lassen. Danach, wie auch die Gewürzgurke in etwa 2 Millimeter dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden. Die Cornichons sehr fein würfeln. Den gegarten Tafelspitz ebenfalls in max. 2 Millimeter dünne Scheiben schneiden.

Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Eine Terrinenform (Inhalt für 750 ml) mit dünner Frischhaltefolie auslegen. - In die noch sehr heiße, nicht mehr kochende Rindssuppe Portwein und Sherryessig geben. (Die angegebenen Anteile Portwein - Essig - Suppe können nach Gusto variiert werden, sollen aber insg. 500 ml nicht überschreiten). Die Gelatine gut ausdrücken und mit einem Schneebesen in die Aspikflüssigkeit einrühren, bis sich die Gelatine vollständig gelöst hat. Kräftig salzen. (Gelatine reduziert erheblich den Essig- und Salzgeschmack). Die Flüssigkeit abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Wenn der Gelierprozess beginnt (das Aspik muss noch dickflüssig sein; diese in die Terrinenform geben und ausschwenken, so dass sich ein Aspikfilm an den Wänden der Terrine bildet. Die Terrine für 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. - Die Cornichonwürfelchen in die Terrine streuen und mit Aspik aufgießen. Wieder ab in den Tiefkühler und fest werden lassen. Jetzt schichtweise Gemüse- Gurken- und Tafelspitzscheiben abwechselnd einschichten und dabei Freiräume lassen. Nach und nach Aspik aufgießen, bis die Terrine letztlich gefüllt ist. Leicht aufstoßen, damit sich das Aspik gut verteilt. Im Kühlschrank am Besten über Nacht, jedoch mindesten 4 Stunden fest werden lassen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

2 SAUCE CHANTILLY: In das frische gut gekühlte Eigelb in einer Schlagschüssel erst tropfenweise, dann in feinem Strahl das Pflanzenöl mit einem Schneebesen unterschlagen, bis eine echte halb feste Mayonnaise entsteht. Herzhaft mit Salz, Cayennepfeffer, Tabasco und Zitronensaft abschmecken. Kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die steif geschlagene Sahne und den scharfen Sahne- Meerrettich unter die Mayonnaise heben. Die Sauce Chantilly unbedingt am gleichen Tag verbrauchen. (Diese Sauce eignet sich auch übrigens auch hervorragend zu kaltem Roastbeef)

ANRICHTEN: Die Terrine aus dem Kühlschrank nehmen und kurz in heißes Wasser tauchen. Auf eine Servierplatte o.ä. stürzen und vorzugsweise mit einem Elektromesser die Terrine in etwa 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. - Je zwei Scheiben pro Portion auf einem Teller geben. Von den Tomaten am Stielansatz einen Deckel abschneiden, aushöhlen und mit der Sauce Chantilly füllen. Mit einem kleinen grünen Salat, der mit einem French Dressing ange macht wurde, mit Schnittlauch und der Tomate servieren. Als Beilage passen in Olivenöl geröstete Chiabatta- oder Baguettescheiben, die mit einer Knoblauchzehe abgerieben werden, oder auch geröstete Kartoffeltaler.