

Champagner-Sulz mit Trüffelschinken

14.Dezember 2022

Zutaten für 1 Kastenform:

200 g Trüffel-Schinken
100 g eingelegten Spargel
4 hart gekochte Eier
650 ml klare Suppe
150 ml Champagner
oder Sekt
50 ml Essig
1 El Zucker
1 Tl Salz
12 Blatt Gelatine

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werden die Eier gekocht, abgekühlt, geschält und in Scheiben geschnitten. Den eingelegten Spargel abseihen.
2. Für die Sulz legen wir die Gelatine in kaltes Wasser, um diese aufzuweichen.
3. Die klare Suppe erhitzen und mit dem Champagner, Essig, Zucker und Salz gut vermengen. Die aufgeweichte Gelatine trocken tupfen und in die warme Flüssigkeit einrühren und anschließend kurz aufkochen lassen.
4. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, damit wir die fertige Sulz später besser aus der Form bekommen. Nun wird der Suppen-Gelatine-Mix ca. 1 cm hoch in die Form gegossen und in den Kühlschrank kalt gestellt.

5. Wenn die erste Schicht fest ist, abwechselnd Trüffel-Schinken, Eier und Spargel in die Form schichten und immer wieder mit der Flüssigkeit begießen. Wiederholen bis die Form voll ist und alle Zutaten aufgebraucht sind.
6. Die gefüllte Form nun für mindestens 5 Stunden oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Sulz schön fest wird.
7. Vorsichtig aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.
8. Nach Belieben zB. mit Salat, Mayonnaise und Granatapfelkernen anrichten.

