



## SAFTSCHINKEN-WURZELSULZ RAUNER-HIMBEERKOMPOTT

### ZUTATEN für 4 Portionen

400 g	2-3 mm dicke Saftschinken-Scheiben vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
200 g	Wurzelgemüse (Lauch, gelbe Rüben, Karotten)
250 ml	Rindsuppe
18	Blatt Gelatine
1	Rauner, vorgekocht
100 ml	Raunersaft
2 EL	Rotweinessig
50 ml	Himbeeren, passiert
4 EL	Himbeeren
1 EL	Basic Textur (alternativ: Maizena)

### ZUBEREITUNG

Die Saftschinken-Scheiben in breite Streifen schneiden. Wurzelgemüse in dünne Scheiben schneiden. Die Lauchstange auf einer Seite einschneiden und die einzelnen Blätter zusammen mit dem Wurzelgemüse in der Rindsuppe einige Minuten blanchieren und kalt abschrecken. Die in Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der Rindsuppe auflösen. Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und den Boden ca. 5 mm mit Rindsuppe ausgießen und in der Kühlung gelieren lassen. Beginnend mit den Saftschinkenscheiben, Lauch und Wurzelgemüse einschichten und nach jeder Schicht etwas Suppe eingießen, mit Suppe abschließen und in der Kühlung mindestens 7 Stunden gelieren lassen. Rauner in Würfel schneiden. Raunersaft und Essig aufkochen, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Rauner dazugeben, etwas einkochen, dann die passierten Himbeeren dazugeben, Hitze reduzieren und mit Basic Textur binden.

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kümmel  
(gemahlen), Öl

Terrinenform (ca. 1 l Inhalt)