

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Gitzi-Aspik im Pfälzermantel mit Orangen-Senf-Sauce

Für Form von 8 dl Inhalt

Zutaten

- 500 g Gitziffleisch vom Gigot
- 80 g Rüebli
80 g Pfälzer
40 g Sellerie
40 g Wirz
Salz,
½ Zwiebel mit Nelke und
½ Lorbeerblatt spicken
1 Thymianzweig
- 200 g Pfälzer in dünne Scheiben schneiden
- 5 dl Gitzi-Fond
100 g Tomate concassé
1 EL Petersilie oder Schnittlauch gehackt
50 g Gelatineblätter, in kaltem Wasser einweichen

Zubereitung

- Gitziffleisch blanchieren (Heisses Wasser in Pfanne geben, Gitziffleisch dazu und aufkochen, 2 Minuten kochen lassen, Pfanne wegziehen und unter laufendem Wasser klarspülen)
- Gitziffleisch mit warmem Wasser zum Siedepunkt bringen, salzen, Gemüse dazu, Zwiebel (mit Lorbeerblatt und Nelke gespickt) und Thymian begeben Fleisch weich sieden und im Fond auskühlen lassen.
- Fleisch herausnehmen und in mittlere Würfel schneiden, Fonds beiseitestellen, Gemüse wie concassé schneiden 5 dl Fond aufkochen, gut abschmecken, wegziehen und die ausgedrückten Gelatineblätter dazugeben leicht auskühlen lassen, dann das Fleisch, Gemüse, Tomate concassé und Peterli dazugeben

Die Form mit Pfälzer auslegen und die Form einfüllen, ca. 1 dl Fond zurückhalten, die Form in den Kühlschrank stellen und anziehen lassen wenn es fest ist mit dem restlichen Fond auffüllen und abschliessen.
4 Stunden kalt stellen, dann servieren.

Beilage

- Salate
Orangen-Senf-Sauce

Anrichten

- Aspik auf Salat nach Wahl anrichten
1 Esslöffel Senf, Saft von einer halben Orange vermischen und dazu reichen.

Guten Appetit!



Schweiz. Natürlich.