

Siedfleisch-Carpaccio mit Senf- Gemüsevinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Siedfleisch

600g Siedfleisch mager
Rindsbouillon
1 Stk. Lorbeerblatt
2 Stk. Nelken
2 Zweige Rosmarin

Senf- Gemüsevinaigrette

2 Stk. Schalotten
1 Bd. Petersilie
1 Stk. Peperoni gelb
150g Cherrytomaten
300g Kartoffeln festkochend
3 EL Senf
5 EL Balsamico weiss
1 dl Oliven- oder Sonnenblumenöl
1 dl starke Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer (Wiberg)

Vorbereitung:

Siedfleisch in kochendem Wasser kurz blanchieren, abschütten und abspülen. Rindsbouillon zusammen mit den Lorbeerblättern, Nelken und Rosmarin aufkochen. Siedfleisch zugeben (muss mit der Bouillon bedeckt sein) und ca. 90 Minuten bei mittlerer Hitze weichschmoren. Sobald das Siedfleisch weich ist, aus der Bouillon nehmen und mit etwas Druck rund in Folie einwickeln und etwas auskühlen lassen.

Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und ca. 5 Minuten wässern (damit die Stärke austreten kann). Kartoffel anschliessend im Salzwasser weichkochen, abschütten und flach ausdampfen lassen.

Schalotten fein schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Peperoni waschen entkernen und in kleine Würfel schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren.

Zubereitung:

Schalotten, Senf, Balsamico und Gemüsebrühe gut verrühren, anschliessend nach und nach das Öl zugeben und verrühren. Kartoffel- und Peperoniwürfel, Cherrytomaten und Petersilie zur Vinaigrette geben und sorgfältig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Siedfleisch aus der Folie nehmen und dünn aufschneiden.

Anrichten:

Das geschnittene Siedfleisch dünn auf einen Teller verteilen und mit reichlich Senf – Gemüsevinaigrette bedecken. Ein feines Stück Brot dazu und....

...ä Guete!

Tipp:

Aus der Rindsbouillon ist durch das Mitkochen des Siedfleisches eine richtige "Kraftsuppe" entstanden und kann als Basis für ein feines Ragout oder so als kräftige Suppe gegessen werden. Das Siedfleisch kann auch im Voraus gekocht werden und ist gut verpackt im Kühlschrank (max. 5° Celsius) 5 Tage haltbar.

