

Siedefleischsalat

In der heissen Jahreszeit ist auch für Fleischliebhaber ab und zu eine Alternative zu Grilliertem gefragt. Das Siedefleisch, welches wir im Winter klassisch mit Gemüse und Kartoffeln sowie einem Meerrettichschaum servieren, kommt jetzt als Salat daher.

Huftdeckel (Tafelspitz in Österreich) oder dicke Schulter eignen sich für Salat; sie sind magerer als Federstück oder Brustkern. Variante: sterilisiertes Siedefleisch oder gekochtes Siedefleisch vom Metzger verwenden.



Fleisch			für 6-8 Personen
1	Essl.	Öl	erhitzen
1		Zwiebel, besteckt mit Nelke	bei mittlerer Hitze sanft anbraten
1-2		Rüebli, in Stücke geschnitten	
1 kl.	Stk.	Sellerie, in Würfel geschnitten	
1 kl.		Lauch, evtl. nur grüner Teil in grobe Streifen geschnitten	
einige evtl.		Pfefferkörner Petersilienstängel	
2	Liter	Wasser	zugeben, aufkochen, mindestens 15 Minuten köcheln lassen
2		Lorbeerblätter	
2 Zweige		Thymian	
1	Essl.	Salz	würzen
1	kg	Rindfleisch zum Sieden (siehe Text)	beigeben, aufkochen, knapp unter dem Siedepunkt 2-3 Std. ziehen lassen. Wenn möglich im Sud erkalten lassen. Diese Bouillon portionenweise tiefkühlen und später für Risotto oder Fondue chinoise verwenden

Sauce			
1	dl	Kräuter oder Weissweinessig	gut mischen
½	dl	Bouillon vom Siedefleisch, evtl. entfettet	
1	Essl.	Senf, evtl. scharf Salz, Pfeffer aus der Mühle	dazurühren
1	dl	Rapsöl, kaltgepresst	
1		Zwiebel versch. Kräuter	alles fein hacken und zugeben, mischen
4		Essiggurken	

Siedefleischsalat			
		gekochtes Siedefleisch, in Streifen od. Würfel geschnitten	mit der Sauce mischen, abschmecken
einige		Cherrytomaten, halbiert	als Garnitur verwenden
2		Eier, gekocht in Scheiben	
		Schnittlauchröllchen Kapern, nach Belieben	

Varianten:

Es können nach Lust und Laune passende rohe und gekochte Gemüse unter das Fleisch gemischt werden. Sogar Restenverwertung ist möglich, ohne dass es danach aussieht.