



Kalter Hohrückenbraten vom Kalb mit Kräutersalat

Fein aufgeschnitten schmeckt der Hohrückenbraten vom Kalb auch kalt vorzüglich. Mit einem würzigen Kräutersalat dazu gibt er eine feine und leichte Vorspeise. In den Kräutersalat passen glatte Petersilie und Rucicola bestens. Natürlich können weitere frische Kräuter nach Gutdünken verwendet werden, aber auch das Blattwerk von etlichen Gemüsen lässt sich dabei verwenden, z.B. vom Kohlrabi, Rübli oder, wie in diesem Rezept, das kräftig schmeckende Kraut vom Stangensellerie. Für zusätzlichen Pepp sorgt ein Stück scharfe Paprikaschote oder Peperoncino. Um ganz scharfe Schoten zu bändigen, kann man sie kleingewürfelt vorab in Öl einlegen. Das Öl löst das Capsaicin, so heisst der Stoff, der den Peperoncino die Schärfe verleiht. Danach siebt man sie ab und hat so ein feines Gewürz, das auch für sensiblere Zungen verträglich ist.

Zutaten (1 Vorspeise)

80g kalter Hohrückenbraten vom Kalb
glatte Petersilie, Rucicola, Selleriekraut
(zusammen ca. 2 Handvoll)
3cm Paprikaschote scharf
2El Olivenöl
1/2El weisser Balsamico
Salz

Zubereitung

Paprikaschote längs halbieren, von Kernen und den weissen Häuten im Inneren der Schote befreien. In ca. 1mm grosse Würfelchen schneiden und für 2 Stunden in einem El Olivenöl einlegen.

Kräuter in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Mit 1El Olivenöl und 1/2El Balsamico vermischen. Salzen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Peperoncino-Würfelchen absieben und kurz unter fließendem, heissem Wasser abspülen. Ein paar Würfelchen beiseite stellen. Den Rest unter den Kräutersalat mischen.

Kalbs-Hohrücken dünn aufschneiden, auf einem Teller auslegen und den Kräutersalat dazu anrichten. Die beiseite gestellten Peperoncino-Würfelchen darüberstreuen.

Servieren mit Toastbrot und Oliven.



