



Mariniertes Siedfleisch mit Estragon-Ei

Aus einem Resten Siedfleisch lässt sich auf eine einfache Weise ein kleine, exquisite Vorspeise oder Zwischenmahlzeit herrichten. Das Siedfleisch wird dünn aufgeschnitten (mit der Schneidmaschine, wenn man eine hat), mit etwas Zitronensaft beträufelt und in einer Marinade aus weissem Balsamico, Senf und etwas Pfeffer für gut 2 Stunden eingelegt. Belegt wird das Siedfleisch, gehacktem und mit reichlich Estragon gewürztem Ei und ein paar sauer eingelegten Kapern.

<i>Zwar nur eine ad-hoc-Rezept, das aber durchaus einen Platz in einer klassischen Rezeptsammlung verdient hätte.</i>

Zutaten

100g	Siedfleisch
2El	weisser Balsamico
1/2	Dijon-Senf
2Tl	Zitronensaft
1	Ei
2Tl	Estragon getrocknet
1El	Sonnenblumenöl
1El	Kapern in Essig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Siedfleisch möglichst dünn aufschneiden (ca. 2mm). Auf einem Teller auslegen und mit Zitronensaft beträufeln. Balsamico und Senf mit einem Schwingbesen gut verquirlen und mit wenig Pfeffer würzen. Marinade über das Siedfleisch giesen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen, das Fleisch dabei 2-3 mal wenden.

Ei hartkochen (10 Minuten), unter kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

Ei grob hacken, in ein Schüsselchen geben. Estragon zwischen den Fingern verreiben und zum Ei geben. Sonnenblumenöl darüber giessen, ganz leicht salzen und mit einer Gabel sorgfältig vermischen. Mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.

Anrichten:

Siedfleisch aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. Fächerförmig auf einem Teller auslegen. Gehacktes Ei dazugeben, es sollte das Siedfleisch nur leicht überdecken. Kapern über das Siedfleisch streuen und den Teller mit etwas frischer Petersilie ausgarnieren.



