# Kalter Rindsbraten an Balsamico-Zitronen-Marinade mit Gemüsesalat und Kräuterrahm

Der Rindsschulterbraten ist nach dem erkalten nicht grad zäh, aber doch von festerer Konsistenz. Mit dem Einlegen in einer säuerlich Mariande wird er nach ein paar Stunden weicher und nimmt auch den frischen, säuerlichen Geschmack der Marinade an. So wird ein geschmorter Braten auch kalt zum Genuss. Dazu Sauerrahm, gewürzt mit Knoblauch und feingehackter Petersilie und als Beilage ein Gemüsesalat mit Rüebli und Coco-Bohnen.

## Zutaten

```
130g    Rindsschulterdeckel kalt

Marinade:
1,5El   Olivenöl
1,5El   weisser Balsamico
1El     Zitronensaft
4-5     Zweige frischer Thymian

Gemüsesalat:
100g    Coco-Bohnen
100g    Rüebli
2,5El   Olivenöl
1,5El   Weisser Balsamico-Essig
1/2     kleine Zwiebel
        Kräutersalz, Pfeffer

Kräuterrahm:
50g     Sauerrahm
1       handvoll glatte Petersilie
1       Knoblauchzehe
        Kräutersalz, Pfeffer
```

## Zubereitung

Rindsschulter zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden.

Olivenöl, Balsamico und Zitronensaft vermischen. Blättchen von den Thymianzweigen abzupfen, zwischen den Fingern zerreiben und zur Marinade geben.

Rindsschulter beidseitig üppig mit der Marinade bestreichen. Mit Haushaltfolie abdecken und im Kühlschrank ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Gemüsesalat:
Rüebli schälen und halbieren. Coco-Bohnen rüsten und halbieren. In eine Pfanne mit wenig Wasser und eingesetztem Dampfsieb geben. Mit Kräutersalz würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen. Das Gemüse sollte noch ganz leicht knackig sein.

Olivenöl und Balsamico vermischen. Zwiebel hacken und zugeben. Mit weing Pfeffer würzen.

Rüebli und Bohnen etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Noch warm mit der Sauce vermischen. Eventuell mit Kräutersalz nachwürzen. 1 Stunde ziehen lassen.

Kräuterrahm:
Petersilie fein hacken und zum Sauerrahm geben, Knoblauchzehe dazupressen und vermischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. 1 Stunde ziehen lassen.

Anrichten:
Rindfleisch aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und fächerförmig auf einem Teller anrichten. Gemüsesalat neben dem Fleisch anrichten. Kräuterrahm auf das Fleisch geben.

nahrin
EXTRA
ORIGINALE
BIO7

*Sauerrahm mit Petersilie und Knoblauch*