



Siedfleischsalat

Restenverwertung mag ich es nicht nennen, das klingt mir zu abschätzig für diesen leckeren Salat. Aber klar stammt das Siedfleisch wie auch ein Teil der Sauce von da.

Zum dünn aufgeschnittenen Siedfleisch kommt noch wenig gebratener Speck. Die Sauce entstammt der Vinaigrette, die ich mit zusätzlichem Olivenöl und Balsamico etwas flüssiger gemacht habe. Dazu noch ein Schuss Apfelessig, der dem Salat etwas mehr Pepp gibt. Der Salat sollte mindestens 1 Stunde an der Sauce ziehen und darf keinesfalles direkt aus dem Kühlschrank serviert werden.

Zutaten (2 Portionen)

300g Siedfleisch
70g Bratspeck am Stück

1,5dl Olivenöl
0,5dl weisser Balsamico
2 El Apfelessig
1 Tomate
1 kleinere Zwiebel
1 Bund glatter, italienischer Peterli
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung

Olivenöl und Balsamico vermischen.
Zwiebel fein hacken und zugeben.
Tomate in kleine Würfelchen schneiden und zugeben.
Peterli fein hacken (Wiegenmesser) und ebenfalls zugeben.

Alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Apfelessig abschmecken. Die Sauce 1

Stunden ziehen lassen.

Das Siedfleisch in 2-3mm dünne Scheiben schneiden und in mundgerechte Stücke teilen. Die Sehnenteile werden beim Erkalten wieder etwas zäher, man kann sie herausschneiden oder darauf achten, dass sie beim Schneiden durchtrennt werden, dann haben noch Biss, stören aber nicht.

Bratspeck in Streifen schneiden und am besten in einer Eisenpfanne ohne Ölzugabe hellbraun anrösten und zum Siedfleisch geben. Zusammen mit der Sauce gut vermischen und eventuell nochmals abschmecken. Vor dem Servieren 1 Stunde ziehen lassen.





Siedfleisch mit gebratenem Speck und die Sauce.