Siedfleisch mit kalter Tomaten-Zucchettisauce

Siedfleisch einmal ohne winterliche Wurzelgemüse, sondern an einer frischen, vinaigrette-ähnlichen Sauce mit rohen Tomaten und Zucchetti, gewürzt mit milder Apfelminze (Pfefferminze ist zu scharf!) und Peperoncino. Ein passendes Gericht für warme Sommertage, wobei das Siedfleisch nicht heiss, sondern nur lauwarm angerichtet wird.

Es lohnt sich ein grosses Stück Siedfleisch zuzubereiten, den Rest verwendet man für einen feinen Siedfleischsalat. Ich habe auch ein grosse, rote Zwiebel mitgeschmort, sie passt immer zum Siedfleisch, auch nebst der Tomaten-Zucchettisauce.

Zutaten (2 Portionen + Rest)

700g	Siedfleisch vom Brustkern
1	grosse rote Zwiebel
2 1/2l	Rindsbouillon

Sauce:

250g	Piccadilly-Tomaten
200g	Zucchetti
4-5	Blätter Apfelminze
2-4cm	Peperoncino (je nach Schärfe)
4El	Olivennöl
1El	weisser Balsamico
	Salz, ev. Pfeffer

Zubereitung

Bouillon bis knapp zum Siedepunkt aufheizen, Fleisch und die ganze, geschälte Zwiebel zugeben und 3 Stunden ziehen lassen, die Temperatur sollte immer zwischen 90° und 95° liegen, das ist der Fall, wenn sich die Bouillon leicht bewegt und nur kleine Bläschen

aufsteigen.

Sauce:
Tomaten längs vierteln und die Kerne entfernen. Tomaten zu kleinen Würfelchen schneiden. Zucchetti längs halbieren die Kerne mit einem Teelöffel herausschaben (so ungefähr). Zucchetti längs zu dünnen Scheiben schneiden und zu kleinen Würfelchen schneiden. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben, Schote zu feinen Streifchen schneiden.

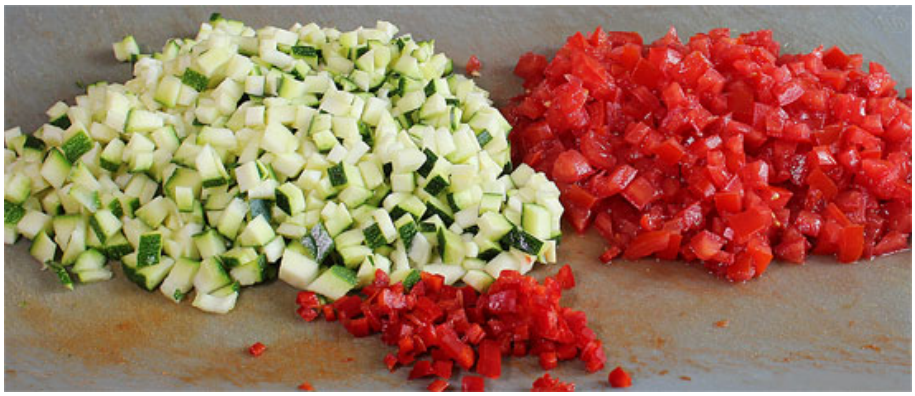
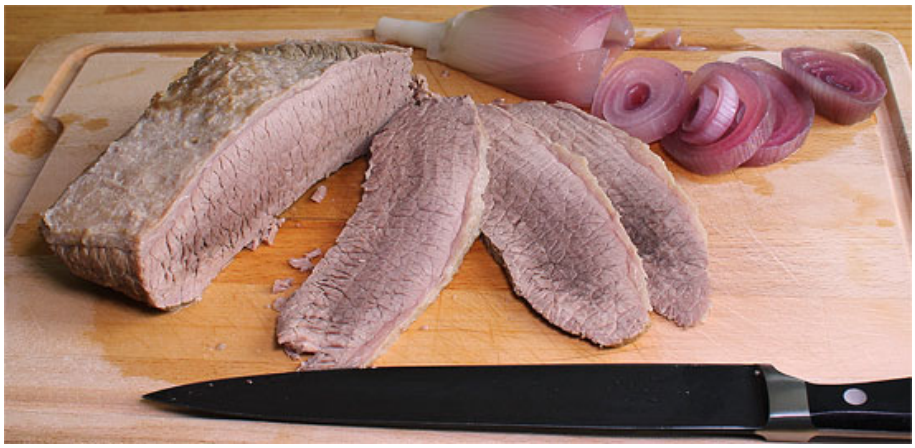
Zucchettiwürfelchen in eine Schüssel geben und mit 1/2Tl Salz vermischen. 30 Minuten ziehen lassen. Ausgetretener Saft abgiessen und die Zucchettiwürfelchen zum Nachtrocken auf ein Haushaltpapier geben.

Tomate, Zucchetti und Peperoncino in eine Schüssel geben und vermischen. Minze fein hacken und zugeben. Olivenöl und Balsamico zugeben und vermischen. Mit Salz und eventuell Pfeffer abschmecken. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Siedfleisch dünn aufschneiden, mit 3-4 Salatblättern anrichten, 2-3El Bouillon über das Siedfleisch giessen, reichlich Tomaten-Zucchettisauce dazugeben und mit Zwiebelringen garnieren.

KUHN RIKON

BIANCO
DI OLIVA
ORIGINALE



Zucchettiwürfel salzen