



## Siedfleischsalat mit Rettich

Siedfleisch vom Brustkern ist nur fein marmoriert, das Fleisch ist kompakt und lässt sich gut zu dünnen, schönen Scheiben schneiden. Kalt aufgeschnitten ist es eher etwas trocken, in reichlich Essig eingelegt nimmt es viel von der Säure auf und wird weicher und saftiger. Die Sauce kommt daher mit wenig Essig aus, sie wird mit Sonnenblumenöl und eingekochter Bouillon vom Sieden des Fleisches zubereitet, gewürzt mit wird sie mit pikantem Senf und wenig Zwiebel.

Zusammen mit gehobeltem Rettich, etwas Zwiebel und reichlich Petersilie gibt das einen einfachen, urchigen und geschmackvollen Fleischsalat.

### Zutaten (2 Portionen)

Marinieren:

300g Siedfleisch vom Brustkern (kalt)  
4El Essig  
Blattsalat

Salatsauce:

3El Sonnenblumenöl  
1dl Rindsbouillon  
2Tl Dijon-Senf  
1 kleine Zwiebel ca. 30g  
250g Rettich  
2 handvoll italienische Petersilie

### Zubereitung

Siedfleisch zu 2mm dicken, mundgerechten Scheiben schneiden. Scheiben lagenweise in ein Schüssel einschichten. Nach jeweils 2-3 Lagen mit je 1 El Essig übergießen. Siedfleisch 2 Stunden ziehen lassen. Zwischendurch den Essig ein paar Mal abgießen

und wieder über das Siedfleisch geben. Am Schluss sollte nur noch wenig Essig ausfließen. Würde man das Siedfleisch einfach vermischen, würde es vermutlich unschön ausfranseln.

Bouillon auf ca. 1/3 einkochen und abkühlen lassen.

Zwiebel hacken. Rettich zu Scheiben hobeln. Petersilie grob hacken.

Sonnenblumenöl, eingekochte Bouillon, Senf und Zwiebel miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Siedfleisch, Rettich, Petersilie und Sauce sorgfältig miteinander vermischen. Eventuell nochmals mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten 1/2 Stunde ziehen lassen.

Anrichten in einem Kranz aus Blattsalat. Mit Petersilie garnieren.





