



## Kaltes Siedfleisch vom Kalb mit Vinaigrette

[Kalbssiedfleisch vom Schulterspitz](index.php?id_kat=25&id_subkat=6&id_rez=1829) ist auch kalt aufgeschnitten eine zarte Delikatesse. Das Fleisch ist recht mild, leicht mit Pfeffer gewürzt und mit wenig Zitronensaft und Balsamico mariniert, wird es vollmundiger ohne den zarten Geschmack zu verlieren.

An einer Vinaigrette mit Essiggurke, Ei, Tomate, Frühlingszwiebel und etwas frischem Thymian angerichtet, gibt das einen schönen, sommerlichen Teller.

*Die Vinaigrette kann gut vorbereitet werden und auch über Nacht aufbewahrt werden, die gehackte Zwiebel darf aber erst kurz vor dem Anrichten zugegeben werden, da sie bereits nach wenigen Stunden einen muffigen Geschmack annimmt.*

### Zutaten

180g    Schulterspitz vom Kalb (kalt)  
1-2Tl   Zitronensaft  
1Tl     Balsamico (zum marinieren)  
1       hartgekochtes Ei  
2       Piccadlii-Tomaten  
1       grosse Essiggurke  
1       Frühlingszwiebel  
1-2     Zweige frischer Thymian  
2El     Sonnenblumenöl  
1El     weisser Balsamico  
         Salz und Pfeffer

Blattsalat

## Zubereitung

Kalbfleisch zu 2-3mm dicken Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen auf beiden Seiten mit wenig feingemahlenem Pfeffer bestreuen. Wenig Zitronensaft und Balsamico darüber träufeln, und mit einem Pinsel verstreichen. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

### Vinaigrette:

Tomaten längs vierteln. Stielansatz und die Kerne herausschneiden. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Essiggurke klein würfeln. Frühlingszwiebel mit etwas Stengelgrün klein hacken. Blättchen vom Thymianzweig abfieseln. Ei zu kleinen Würfeln schneiden. Alles mit Sonnenblumenöl und Balsamico vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Minuten ziehen lassen.

Kalbfleischscheiben fächerförmig auf einem Teller auslegen. Blattsalat dazu anrichten. Vinaigrette in die Mitte des Teller geben.





