



Steirischer Siedfleischsalat mit Rippli

Zu einem guten steirischen Fleischsalat gehört Kürbiskernöl. Mit seinem fruchtig-nussigen Geschmack passt das delicate Öl ausgezeichnet zu Siedfleisch und wird mit einem milden Balsamico gut ergänzt. Dazu wird die Salatsauce mit wenig kräftiger Bouillon vom Schmoren des Siedfleisches ergänzt. Bei der Zubereitung mischt man die drei Zutaten zu gleichen Teilen und ergänzte die Sauce je nach Säure und persönlichem Geschmack mit den Saucenzutaten. Das Kürbiskernöl sollte man anfänglich eher zurückhaltend dosieren, es ist von intensiven Geschmack und sollte nicht zu dominierend sein. Zwiebel und Knoblauch vervollständigen die Sauce.

Wird das Siedfleisch mit dünn geschnittenem Rippli ergänzt, das gibt das dem Salat eine rustikale Note. Dazu dünn gehobelter Peterliwurz, wie sein Name sagt, schmeckt er krautig und ist damit eine gute, aromatische Ergänzung.

Zutaten

100g Siedfleisch
60g Rippli gekocht
2-3El weisser Balsamico (zum marinieren)
80g Peterliwurz
2 kleine Essiggurken

Sauce:

2-3El weisser Balsamico
2-3El Bouillon (vom Siedfleischsud)
2-3El Kürbiskernöl
1 Zwiebel, ca. 30g
1 kleinere Knoblauchzehe
wenig Petersilie

Anrichten:

- Nüsslisalat
- 1 hartgekochtes Ei
- Zwiebelstreifen
- 2 Cherry-Tomätchen

Zubereitung

Siedfleisch und Rippli zu 2-3mm dicken Scheiben schneiden. Auf einen Teller legen und beidseitig mit Balsamico einpinseln. 2 Stunden ziehen lassen.

Je 2EI Balsamico, Bouillon und Kürbiskernöl vermischen. Je nach Geschmack mit der einen oder anderen Zutat ergänzen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren, die eine Hälfte hacken, die andere Hälfte zu Streifen schneiden und zur Dekoration beiseite stellen. Essiggurken zu dünnen Scheiben schneiden. Peterli hacken. Peterliwurz schälen und zu Scheiben hobeln.

Gehackte Zwiebel und Petersilie zur Sauce geben, Knoblauchzehe dazupressen und vermischen.

Fleisch zu mundgerechten Stücken schneiden. Zusammen mit dem Peterliwurz und den Essiggurken zur Sauce geben. Alles gut vermischen und 1/2 Stunde ziehen lassen. Ev. mit etwas Kürbiskernöl oder Essig abschmecken
Salz braucht in der Regel keines, Fleisch und die Bouillon bringen genug davon mit.

Nüsslisalat auf einem Teller zu einem Kranz anrichten. Siedfleischsalat in die Mitte geben. Rest der Sauce aus der Salatschüssel über den Nüsslisalat giessen. Salat mit den Zwiebelstreifen und halbierten Tomätchen garnieren. Ei grob hacken und über den Nüsslisalat streuen.





