



## Geräuchertes Schaffleisch an Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette

In den südslawischen Ländern und auch in der Türkei wird Schaffleisch auch geräuchert. Die Brust vom Schaf ist deutlich kräftiger im Geschmack und auch fettreicher als die des Lammes und eignet sich daher gut zum Räuchern. Man könnte sie auch als geräucherter Schafspeck bezeichnen (slawisch: ov?ija stelja). Natürlich ist der Schafgeschmack deutlich, doch zusammen mit den Gewürzen und dem Rauchgeschmack tritt er nicht zu stark hervor. Fein aufgeschnitten schmeckt er roh ausgezeichnet (Jedenfalls für Schaffleischliebhaber:innen) und passt zusammen mit einer säuerliche Vinaigrette gut auf ein Antipasto.

Ov?ija stelja kann auch als Zutat für Suppen und Eintöpfe verwendet werden und verleiht diesen einen kräftigen Geschmack.

Ov?ija stelja findet man hierzulande am ehesten im türkischen Lebensmittelladen.

### Zutaten (pro Portion)

60g      geräuchertes Schaffleisch  
1El      Olivenöl  
1El      Zitronensaft  
1        grosse Knoblauchzehe  
1/2Tl    Dijon-Senf  
1El      Kapern  
          Salz und Pfeffer

### Beilagen:

    eingelegte Dörrtomaten  
    Salzmandeln  
    Silberzwiebeln

### Zubereitung

Vinaigrette: Olivenöl und Zitronensaft in eine Schale geben, Knoblauch dazupressen, den Senf zugeben und gut verquirlen. Kapern zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Ov?ija stelja zu dünnen Scheiben schneiden und fächerartig auf einem Teller auslegen. Mit der Vinaigrette nappieren. Eingelegte Gemüse und/oder Oliven dazu anrichten. Auch Salzmandeln passen gut, sie geben einen guten Kontrast zu der säuerlichen Vinaigrette.



