



## Ochsensmaulsalat mit Rettich und Ei

Ochsensmaul muss nicht unbedingt vom Ochs sein, sondern ist meist vom Rind oder Kalb. Es ist das vom Kopf abgelöste Fleisch, das sehr viel Bindegewebe, Schwarten und nur wenig Muskelfleisch von den Backen enthält. Es wird lange gekocht und zum Abkühlen in eine Form gepresst. Dadurch geliert das Bindegewebe, das Kopffleisch hält dadurch zusammen und erhält eine leicht "gummiartige" Konsistenz. So vorbereitet, kann man Ochsensmaul aufgeschnitten beim Metzger kaufen.

Für den Salat wird das Ochsensmaul in mundgerechte Streifen geschnitten und für mindestens 12 Stunden mit einem kräftigen Essig mariniert. Die Ochsensmaulstreifen nehmen den Essig auf und fühlen sich danach fast wieder trocken an.

Die Salatsauce selber ist einfach: Essig und Öl, Salz, Pfeffer und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eventuell gescheibelte Cornichons. Gut passt auch etwas gehobelter Rettich und ein gekochtes Ei zur Garnitur.

### Zutaten

150g Ochsensmaul geschnitten  
1dl Obstessig zum marinieren  
40g Zwiebel  
5cm Rettich  
4 Cornichons  
3El Sonnenblumenöl  
1El Apfelessig (Gölles)  
1Tl Dijon-Senf  
1 hartgekochtes Ei  
Blattsalat  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Ochsenmaul in ca. 2-3cm breite Streifen schneiden, mit dem Obstessig vermischen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zwiebel in Streifen schneiden, Cornichons scheideln, Rettich zu scheiben hobeln, alles zum Salat geben. Mit Apfelessig, Sonnenblumenöl und Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer anschmecken. Auf Blattsalat anrichten und mit dem Ei garnieren.

