



Kalter Kalbsbraten mit mediteraner Salsa

Kalter Braten vom Kalb schmeckt fein aufgeschnitten vorzüglich. Mit etwas Sorgfalt gelingt das auch ohne Schneidmaschine von Hand - mit einem scharfen Messer. Auch ein Schmorbraten z.B. vom Kalbshals ist dazu bestens geeignet. Die Salsa ist leicht pikant: Mit Peperoni, Sardellen, Knoblauch, Tomaten und mit Piment d'Espelette gewürzt. Die Salsa wird kalt zubereitet, was recht schnell vonstatten geht, sie sollte aber vor dem Anrichten mindestens 1 Stunde ziehen. Im Kühlschrank ist sie einige Tage haltbar.

Zutaten (2 Portionen)

240g	Kalter Kalbshals (fein geschnitten)
1/4	gelbe Peperoni
6	Sardellenfilets
1	Knoblauchzehe
3	Datteltomaten
1/2	Handvoll glatte Petersilie
2El	Olivöl
1El	weisser Balsamico
1Tl	Zitronensaft
1/2Tl	Piment d'Espelette
	evt. etwas Salz

Zubereitung

Peperoni klein würfeln, Sardellen etwas zerschneiden, Knoblauch würfeln. Alles zusammen mit dem Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Datteltomaten klein würfeln (ca. 2-3mm), Petersilie eher grob hacken. Beides unter die Salsa mischen. Balsamico, Zitronensaft und Piment d'Espelette zugeben und

vermischen. Eventuell mit etwas Salz und noch etwas mehr Piment d'Espelette abschmecken. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Braten fein aufschneiden und die Salsa dazu drapieren. Dazu etwas grüner Salat anrichten: z.B. feingeschnittener Lattich.



