

Ochsen Rezepte zum Nachkochen



Rindfleischsalat mit Kräuter- Senf Vinaigrette

Portionen: 6

Rezept Hubert Mayer,
Küchenchef Hotel
Gasthof zum Ochsen,
Arlesheim

So geht's

Tafelspitz vom Rind in Brühe mit Wurzelgemüse und Gewürzen ein 85°C ca. 2 Stunden sieden lassen. Garprobe: Stechen Sie mit einer Fleischgabel ins Fleisch. Rutscht es von der Gabel ist es gar.

Fleisch abkühlen lassen und danach in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Streifen schneiden.

Für die Kräuter-Senf Vinaigrette den Weissweinessig mit Senf, Salz und Pfeffer mixen. Mit dem Zauberstab Raps- oder Sonnenblumenöl einmixen. Danach die Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Majoran), in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln, eine fein geschnittene Zwiebel oder Schalotte, gewürfelte Tomaten und in Streifen geschnittene Essiggurken darunter mischen. Die Vinaigrette mit dem Siedfleisch vermengen und mindestens 20 min. ziehen lassen.

Hubert Mayers Tipp

Der Salat kann bereits am Vortag zubereitet werden.

Zutaten

Ca. 900 g Rindstafelspitz (in den Jenzer Fachgeschäften in Jenzer-Natura-Qualität erhältlich)

Für die Gemüsebrühe Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholder

Für die Vinaigrette:

100 g Weissweinessig

300 g Raps- oder Sonnenblumenöl

2 El Senf

Salz und Pfeffer

Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Majoran)

1 Zwiebel oder Schalotte

1 Lauchzwiebel

Mehrere Essiggurken

Tomatenwürfel von 2 Tomaten

Blattsalate zum Garnieren