

Rezept von Thomas Dolp: Siedfleisch mit Gemüse-Vinaigrette

Zutaten (für 4 Personen)

800 g	Rindschulterspitz, pariert vom Metzger
1.8 L	Bouillon
50 g	Zwiebel, geschält
30 g	Karotten, geschält
30 g	Pfälzer Rübli, geschält
80 g	Knollensellerie, geschält
30 g	Lauch
2 St.	Nelken, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren je

Für die Sauce

30 g	Karotten, geschält
30 g	Pfälzer Rübli, geschält
30 g	Knollensellerie, geschält
20 g	Lauch
25 g	Schalotten, geschält
60 g	Tomaten, geschält & entkernt
50 g	Sonnenblumenöl
30 g	Olivenöl
60 g	Weisser Balsamico
4 g	Basilikum, frisch

Vorbereitung

- Die Zwiebeln halbieren und die Schnittfläche rösten.
- Aus Karotten, Pfälzer Rübli, Knollensellerie und Lauch ein Gemüsebündel binden.
- Das restliche Gemüse (für die Sauce) in Würfel schneiden.
- Im Salzwasser die Gemüsegewürfel weich kochen und anschliessend auskühlen lassen.
- Schalotten in feine Würfel schneiden.
- Tomaten ebenfalls in 5 mm grosse Würfel schneiden
- Basilikum waschen und fein hacken

Zubereitung

Das Fleisch im heissen Salzwasser blanchieren und abschütten. Das Fleisch abspülen und in die siedende Bouillon geben. Knapp am Siedepunkt weich sieden. (Siedezeit je nach Fleischqualität ca.2 Std.)

Nach einer halben Stunde das Gemüsebündel, angeröstete Zwiebel und die Gewürze begeben. Schalotten, Essig, und Öl vermischen, Gemüsegewürfel, Tomatenwürfel und Basilikum begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Das weiche Fleisch gegen die Faserrichtung in dünne Trachen schneiden und auf ein Teller legen. Gemüse aus dem Gemüsebündel mit einem Buntscheidemesser in gleichmässige Stücke schneiden und anrichten. Mit wenig Bouillon angiessen. Gemüse-Vinaigrette in einer Sauciere dazu servieren.
