

Ochsenfleisch in der Senfmarinade "Karl Lagler"

Kategorie: Vorspeise, kalt

Rezept Nr.: 281

Portionen: 6

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Ochsenfleisch	700	Gramm	Tafelspitz, r. Schulter o.ä.
Olivenöl	0		
Schnittlauch	1	Bund	
Senf	0		Dijon-Senf, Löwensenf
Essig	1	Spritzer	
Karotten	3	Stück	
Frühlingszwiebeln	1	Bund	
Petersilienwurzeln	2	Stück	klein

Zubereitung

1. Ochsenfleisch kochen, kalt werden lassen und in dünne Scheiben schneiden. Scheiben auf einer Platte oder den Eßtellern anrichten.

2. Marinade wie folgt zubereiten: Senf mit Olivenöl dick aufschlagen wie eine Mayonnaise, etwas kalte Brühe dazugeben, daß eine nicht zu dünnflüssige Marinade entsteht. Einen kleinen Schuß Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden (ca. 0,5 cm²). Ganz kurz blanchieren. Zu der Marinade geben und über die Ochsenfleischscheiben verteilen. Mit etwas Schnittlauch bestreuen und servieren.

3. Variationen: Bei Marinade Marillenkernöl statt Olivenöl. Gemüse variieren mit Cornichons, Kapern, Kohlrabi. Statt oder zusätzlich zum Schnittlauch frischer Kren (oder in Marinade geben).

4. Wein: Grüner Veltliner aus dem Kremstal oder der Wachau; Riesling aus der Pfalz; Sylvaner aus Franken; Sauvignon blanc von der Loire: Trocken, aber nicht zu schwer (Kabinett, Federspiel, aromatisch und durchaus säurebetont).