

Ochsen-Brust in Senf-Kruste

Für 4 Portionen

600g gekochte Ochsenbrust Salz 150g Dijon-Senf
100g doppelgriffiges Mehl 4 EL Öl mildes Chilisalz

Vom kalten Fleisch das außen liegende Fett entfernen und das Fleisch in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe rundherum leicht salzen, etwa 2 mm dick mit Senf bestreichen und im Mehl wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht mit Chilisalz würzen.

Tim Mälzer am 27. Mai 2012