Scharfer Kalbfleisch-Salat

Für 2 Personen

Für das Fleisch:

1 Zwiebel	600 g Schulterblatt vom Kalb	8 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	Salz	

Für die Vinaigrette:

1 Bund gemischte Kräuter	1 Peperoni	1 Frühlingszwiebel
2 EL Balsamico-Essig	1 EL Sherry	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	6 EL Olivenöl	

Die Zwiebel schälen, halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett dunkelbraun rösten. Das Fleisch mit Wasser in einen Topf geben (es sollte gerade mit Wasser bedeckt sein) und zum Kochen bringen. Zwiebelhälften, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und etwas Salz zugeben und ca. 2 Stunden kochen, bis das Fleisch weich ist. Dann das Fleisch herausnehmen und in Frischhaltefolie verpackt etwas ruhen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Peperoni halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch ebenfalls fein hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Für die Vinaigrette Balsamico-Essig und Sherry in einer Schüssel mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker dazugeben und das Olivenöl unterrühren. Kräuter, Frühlingszwiebel und Peperoni untermischen. Das Fleisch in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, mit der Vinaigrette übergießen, gut durchmischen und abschmecken. Man kann das Fleisch auch in dünne Scheiben schneiden, auf Teller legen, etwas grobes Meersalz und Pfeffer und dann Vinaigrette darüber geben. Dazu passt Schnittlauchbrot.

Vincent Klink Donnerstag, 01. Juli 2010