

beef-natürlich

Siedfleisch- Carpaccio

Zutaten

(für 4-6 Personen)

Siedfleisch

1,5 l Wasser
1 Zwiebel, halbiert, mit Lorbeerblatt und Nelken besteckt
1-2 Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten
1 Stück Lauch, gerüstet, in Stücke geschnitten
1 Stück Sellerie, gerüstet, in Stücke geschnitten
je 2-3 Zweiglein Liebstöckel und Thymian
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 kg Siedfleisch

Carpaccio-Garnitur

je 6-8 gelbe und rote Cherrytomaten, halbiert
1-2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
einige grüne und schwarze Oliven
1-2 EL Kapern
4-5 EL Mozzarella-Perlen
einige Basilikumblättchen, zerzupft oder Schnittlauch mit Blüten
2-3 EL Balsamico-Essig oder Zitronensaft
2-3 EL Olivenöl
3-4 EL Fleischbouillon
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Garen

3-4 Stunden

Zubereitungszeit

ca. 40 min

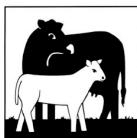


Zubereiten

- 1 Siedfleisch:** Alle Zutaten bis und mit Pfeffer aufkochen. Fleisch beifügen, Hitze reduzieren (nur Stufe 1 oder 2). Das Fleisch knapp unter dem Siedepunkt zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen (es darf nicht kochen, ca. 85 °C). Das Fleisch ist gar, wenn sich ein Holzspießchen ganz leicht ins Fleisch stecken lässt. Anschliessend das Siedfleisch heiss servieren oder für das Carpaccio im Sud auskühlen lassen, kühl stellen.
- 2 Carpaccio:** Das kalte Siedfleisch aus dem Sud nehmen, möglichst dünn quer zur Faser aufschneiden und auf Teller oder eine Platte legen.
- 3 Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Oliven, Kapern, Mozzarella-Perlen und Basilikum oder Schnittlauch** über das Fleisch verteilen. Balsamico-Essig oder Zitronensaft, Olivenöl und Bouillon verrühren, würzen und darüber träufeln.

Infos

Dazu passen knuspriges Brot, Getreidesalat oder gebratene Kartoffeln. Das Fleisch lässt sich idealerweise am Morgen oder schon am Vortag zubereiten. Im Sud auskühlen lassen. Vor dem Servieren bei kleiner Hitze erwärmen. Die 1. Portion Siedfleisch heiss, z.B. mit einer Kräuter-Knoblauch-Crème fraîche geniessen. Rest auskühlen lassen. Dann aus der Bouillon nehmen und kühl stellen. Diese 2. Portion als Carpaccio servieren.



beef-natürlich.ch
direkt vom Rötflisbergerhof in Knonau