FoodLady

Gedanken.Rezepte.Freude: Teilen

Rindfleischsalat mit Wintergemüse und Chili-Remoulade

Der Rindfleischsalat

Rindfleischstreifen, rohe Kürbisstreifen, Rettich, rohen Fenchel, rote Zwiebel und Bohnen in eine Schüssel geben. Essig, Öl, Zucker und Pfeffer miteinander verrühren. Zwei Drittel davon zu den Zutaten in die Schüssel geben und locker vermengen. Es geht um eine „Vorbehandlung“ der Salatzutaten, damit sie schon etwas durchziehen können. Später wird separat eine kräftige Chili-Remoulade dazu gereicht. Wenn man alles sofort vermengt, sieht es beim Anrichten nicht so schön aus. Außerdem kann auf diese Weise jeder seine Dosis selbst bestimmen.

Den Rotkohl kräftig salzen und kneten. Eine halbe Stunde ziehen lassen. Auf einem Sieb mit kaltem Wasser ausspülen und gut abtropfen lassen. Beide Gemüse mit dem restlichen Dressing marinieren und durchziehen lassen. Erst beim Anrichten zusammen mit den Eiern auf den Tellern verteilen, damit sich nicht, wie gesagt, alles unschön rosarot verfärbt. Einige Ästchen vom Dill zur Dekoration darüber geben.

Die Remoulade

Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken. Chili, Zitrone, Ingwer und Knoblauch nach Belieben dosieren. Jedoch unbedingt Abrieb

von letzten beiden nehmen, da das wesentlich eleganter daherkommt als Würfelchen. Bis zum Servieren durchkühlen lassen und mit einigen Kapern und Chiliringen servieren.

Die Bratkartoffeln

Die Bratkartoffeln in Segmente schneiden, ähnlich wie bei Belgischen Fritten. Einige Minuten in Salzwasser blanchieren. Sie sollen noch recht fest, aber nicht mehr ganz roh sein. Dann gemächlich bei nicht zu hoher Temperatur in dem Butterschmalz knusprig goldbraun braten. Dabei die Knoblauchzehe und die Lorbeerblätter mitlaufen lassen. Später entfernen. Die Bratkartoffeln kurz auf Küchenkrepp entfetten. Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Chilisalz würzen. Sofort servieren.

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Für 4 Portionen

Der Rindfleischsalat

Menge	Zutat
300 bis 350 g	gekochtes Rindfleisch (feine Streifen)
1 Hand voll	gekochte Rote Bete (feine Würfel)
1 Hand voll	Rotkraut (sehr fein gehobelt)
1 Hand voll	Kürbisstreifen vom Hokkaido (sehr fein geschnitten)
1 Hand voll	Rettichscheiben (dünn gehobelt)
1 Hand voll	Fenchel (fein gehobelt)
1 kleine	rote Zwiebel (fein gehobelt)
1 Hand voll	schwarze Bohnen (gekocht)
Einige	äußere Blätter vom Chicorée
Einige	Lauchstreifen (fein geschnitten)
Einige Äste	Dill (abgezupft)
4	Bio-Eier (wachsweich)
3 bis 4 EL	milder Weißweinessig
4 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, Zucker, Pfeffer

Die Remoulade

Menge	Zutat
4 EL	Mayonnaise
1 EL	körniger, scharfer Senf
1 EL	körniger, süßer Senf
2 EL	cremiger Joghurt
2 bis 3 EL	Kapern
1 bis 2 EL	Chili (in feine Ringe)
1	Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
Ein kleines Stück	Ingwer (Abrieb)
1	Knoblauchzehe (Abrieb)
	Salz, Pfeffer

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Die Bratkartoffeln

Menge	Zutat
800 g	Kartoffeln (festkochend)
2 EL	Butterschmalz
Etwas	Kümmel (fein gemörsert)
1 Zehe	Knoblauch (im Ganzen)
3 bis 4	frische Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer, Chilisalz
Einige	Lauchstreifen und Paprikawürfelchen zur Dekoration

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de