

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Frühlingssalat mit Siedfleischstreifen, Meerrettichschaum und Fleischbouillon

für 4 Personen

Vorspeise von Marcus Messmer

Fleischbouillon

- 600 g Gemüse (Sellerie, Lauch, Rübli, Kohl, Kohlrabi, etc.)
- 1 EL Butter
- 2 l Wasser
- 1-2 Markbeine, heiss, dann kalt abgespült
- 1 besteckte Zwiebel (Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2-3 Nelken)
- 1 EL Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 kg Rindfleisch zum Sieden

Butter in einer grossen Pfanne erwärmen. Das Gemüse (muss nicht unbedingt geschält sein, in kleine oder grössere Stücke geschnitten) zugeben und kurz dämpfen. Mit Wasser ablöschen. Das Fleisch, Markbeine und besteckte Zwiebel zugeben und aufkochen. Jetzt bei kleiner Hitze das Fleisch 1-1½ Stunden (je nach Dicke des Fleischstücks) ziehen lassen. Das Fleisch sollte noch leicht rosa sein. Die Bouillon mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in der Bouillon auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren aus der Bouillon nehmen und quer zur Faser in feine Streifen schneiden.

Kurz vor dem Servieren die Bouillon absieben und 4-6 dl in einer Pfanne aufkochen. Abschmecken und in Trinkgläser abfüllen.

Meerrettichschaum

- 1,8 dl Rahm, steif geschlagen
- 2 cm frischer Meerrettich, fein gerieben oder 1-2 TL Meerrettich aus dem Glas
- ½ säuerlichen Apfel
- 2-3 Tropfen Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Den Rahm in eine Schale geben und Meerrettich, Apfel und Zitronensaft zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Klarsichtfolie zudecken und bis zum Servieren kühl stellen.

Frühlingssalat

- 200 g Blattsalat (Kopf- oder/und Schnittsalat) gerüstet
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Apfelessig
- 5 EL Rapsöl
- Schnittlauch, Petersilie, Salbei, Thymian, Rosmarin, fein geschnitten

Den Salat rüsten, waschen, abtropfen und in mundgerechte Stücke brechen. In eine Salatschüssel geben.

Senf in eine kleine Schüssel geben, Salz, Pfeffer, Essig und Öl zugeben und zusammen gut verrühren, bis das Salz aufgelöst ist. Die Kräuter zugeben und mischen.

Kurz vor dem Servieren die Salatsauce über den Salat verteilen und mischen.

Anrichten

Siedfleischstreifen auf einem Vorspeiseteller anrichten, einen Klacks Meerrettichschaum dazu dressieren. Daneben etwas Salat anrichten und ein Glas Bouillon dazu stellen.