

Rindfleischsalat

Zutaten:

800 g mageres Rindfleisch aus der Hüfte
150 g Knollensellerie
1 Möhre
2 Zwiebeln
1 Stange Lauch
2 l Fleischbrühe
2 Schalotten
2 Gewürzgurken
3 Stängel Basilikum und glatte Petersilie
3 EL Olivenöl
3 EL weißer Balsamessig
2 EL Zitronensaft
Zum Garnieren nach Belieben: hart gekochte Eier, Tomaten, Gewürzgurken und Petersilie

Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Knollensellerie, Möhre und Zwiebel schälen und würfeln. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Alles zusammen mit Brühe in eine Einheit 24 cm, 5,0 l geben. Secuquick aufsetzen und verschliessen. Auf höchster Stufe bis Turbo aufheizen und dann auf niedriger Stufe ca. 40 Minuten garen. Danach drucklos machen und abnehmen. Rindfleisch herausnehmen und in Klarsichtfolie gewickelt ca. 20 Minuten ruhen lassen. Schalotten schälen und zusammen mit den Gewürzgurken fein würfeln. Basilikum- und Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Alles mit Essig, Öl, Zitronensaft und 100 ml Fleischbrühe mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und Vinaigrette darüber verteilen.

Guten Appetit!