

Siedfleisch mit Senfrüchtesauce



Zutaten

Für 4 Personen

800 g mageres Siedfleisch
4 Karotten
1 Stange Lauch
1 kleine Sellerieknolle
2 Zwiebeln
4 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
2 Nelken
10 Pfefferkörner
2 Fleischbouillonwürfel

Senfrüchtesauce:

1 kleines Glas Sandro Vanini Mostarda di Frutta
(abgetropft 170 g)
100 g saurer Halbrahm
2 gehäufte EL Heinz Mayonnaise
1/3 TL Curry
Salz, Pfeffer
1 dl Halbrahm

Zubereitung

Das Siedfleisch mit reichlich Wasser bedeckt aufkochen. Am Anfang regelmässig abschäumen.

Inzwischen Rüebli, Lauch, Sellerie und die Zwiebeln rüsten und halbieren. Alle Gemüse mit den Lorbeerblättern, den Wacholderbeeren, den Nelken, den Pfefferkörnern und den Bouillonwürfeln in den Sud geben. Wenn nötig Wasser nachgiessen. Zugedeckt so lange auf kleinem Feuer kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Dieses herausheben und beiseite stellen. Das Fleisch weiterhin zugedeckt vor dem Siedepunkt garen, bis es ebenfalls weich ist (etwa 2.5 Stunden).

Inzwischen die Sauce zubereiten: abgetropfte Senfrüchte in kleinste Würfelchen schneiden. Sauren Halbrahm, Mayonnaise, Curry, Salz und Pfeffer verrühren. Den Halbrahm steif schlagen und mit den Senfrüchten unterziehen. Die Sauce wenn nötig nachwürzen.

Das Siedfleisch aus der Brühe heben, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Schüssel warm stellen.

Das Gemüse in der Fleischbrühe nochmals erhitzen und diese, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Gemüse auf dem Fleisch anrichten. Alles mit heisser Fleischbrühe übergiessen. Die Senfrüchtesauce separat dazu servieren.

