

für Gäste: Siedfleisch mit einem Balsamico-Linsengemüse

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Stück Lauch, 1 Karotte, 50 g Sellerie, ½ Bund Petersilie, ½ Bund Schnittlauch, 300 g Siedfleisch vom Rind, 6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, Olivenöl, 100 g braune Linsen, 1 EL Balsamico, Pfeffermühle, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Zwiebel halbieren. Lauch, Karotte und Sellerie fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Siedfleisch in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Zwiebel, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben und schwach siedend während 3 Stunden köcheln, allfälligen Schaum ständig abschöpfen. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Lauch, Karotte und Sellerie darin dünsten. Linsen zufügen und mit so viel Bouillon vom Siedfleisch auffüllen, dass sie knapp bedeckt sind. Während 20 Minuten weich garen, allenfalls etwas Bouillon nachgeben. Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, Linsengemüse mit Balsamico, Pfeffer und wenig Olivenöl würzen. Petersilie und Schnittlauch untermischen.

Die Vollendung:

Das Siedfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Linsengemüse servieren.

Gegen Food Waste:

Lauch blanchieren und einfrieren. Restlichen Sellerie in Scheiben schneiden und einfrieren. Beides später verwenden.

Das passt dazu:

Salat aus Cherrytomäthen

