



Foto: Dominic Ott
Rezept: Stefan Fritz, Restaurant zum weissen Kreuz, Zürich

SIEDELFISCHSALAT

für 4 Personen

1,5 kg Rindsbrust
2 grosse Zwiebeln
150 g Karotten
150 g Lauch
2 Lorbeerblätter
etwas Salz
1 Zweig Petersilie
1 dl Sherryessig
2,5 dl Olivenöl
2 EL Dijonsenf
1 dl Sud
1 halbe rote Peperoni
100 g rote Zwiebeln
100 g Essiggurken
4 EL Schnittlauch

Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne oder im Ofen bräunen. Rindsbrust in siedendem Wasser blanchieren. Fleisch, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Lorbeerblätter und Petersilie in einen Topf geben und mit frischem Wasser auffüllen. Das Ganze aufkochen, mit Salz abschmecken und auf niedriger Stufe 2 bis 3 Stunden weich sieden.

Fleisch herausnehmen, abkühlen lassen und anschliessend in dünne Scheiben schneiden. 1 dl des Suds für die Sauce beiseite stellen und mit dem Sherryessig, Olivenöl und Senf zu einer Sauce mischen. Peperoni, Zwiebeln und Essiggurken in Streifen schneiden und mit dem Fleisch und der Salatsauce anrichten.