AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	international

RINDFLEISCH

MEERRETTICH-SELLERIE-SALAT MIT GEBEIZTEM RINDFLEISCH



Rezept: Matt Wilkinson. Gemüse Kochbuch. Dorling Kindersley 2012 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die leicht erdige Schärfe des Meerrettichs kontrastiert fein mit der erdigen Süsse des Selleries und der Frische des Apfels. Das Ganze getoppt mit den feinen Rindfleischtranchen. (+2 Std. beizen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

125 g	Meersalz	450 g	Sellerie
100 g	Rohrzucker	250 g	Äpfel, z.B. Gala
0.5 TL	Pfefferkörner	0.5	Zitrone, Saft
2	Pimentkörner	3 EL	Glattblättrige Petersilie, gehackte
1	Sternanis		
6	Wacholderbeeren	100 g	Mayonnaise
450 g	Rumpsteakspitze, magere	25 g	Meerrettich
		2 TL	Kapuzinerkresse
		2 EL	Glattblättrige Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Salz, Zucker und Gewürze in einem Mörser grob zerkleinern. Das Fleisch auf einem Brett rundum mit der Mischung einreiben. Abdecken und 2 Std. kühlen. Herausnehmen, leicht abspülen und trocken tupfen.
2. Bratpfanne ohne Öl hoch erhitzen. Fleisch mit Öl einpinseln und rundum anbraten. Abkühlen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden.
3. Sellerie und geschälten Äpfel rüsten, mit dem Gemüsehobel erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Mit dem Salz mischen und 2 Min. ziehen lassen.
4. Zitronensaft, Petersilie und Mayonnaise unterrühren. Meerrettich dazureiben. Salat auf einen Servierteller geben, Fleischscheiben darauflegen, mit Öl beträufeln und mit Petersilie und Kapuzinerkresse garnieren.