

Ochsenmaul-Salat mit Kräutern

Für 4 Portionen

2 kleine Schalotten	80 ml Gemüsebrühe	1–2 El milder Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ Tl Dijon-Senf	mildes Chilisalز	Zucker
4 El mildes Salatöl	400 g gekochte Ochsenmaulscheiben	6 Radieschen
4–6 Cornichons	1 El eingelegter Ingwer	8 weich gekochte Wachteleier

Für die Marinade die Schalotten fein würfeln. Brühe mit Essig und Senf in einer Schüssel verrühren, mit Chilisalز und 1 Prise Zucker würzen und das Öl unterrühren. Schalotten zugeben. Ochsenmaulscheiben in 2–3 cm große Streifen schneiden, mit der Hälfte der Marinade mischen und etwas ziehen lassen.

Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer in kleine Blättchen schneiden.

Ochsenmaulsalat mit Radieschen, Cornichons, Ingwer und Kräutern mischen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Nach Belieben mit weich gekochten Wachteleiern servieren.

Tim Mälzer am 27. Mai 2012