

Ochsenfetzen auf Salat mit Malzbier-Senf-Dressing



Zutaten für 3 Personen:

225 g Rumpsteak (netto)

1/2 Batavia-Salat

50 g Feldsalat

9 Kirschtomaten

2-3 Radieschen

1 EL neutrales Öl

Malzbier-Senf-Dressing:

150 ml Malzbier

3 geh. TL süßer Senf

3 El Weißweinessig

6 El neutrales Öl

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1. Malzbier sirupartig einkochen, abkühlen lassen.

2. Batavia und Feldsalat verlesen, waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Radieschen putzen und in sehr feine Scheiben hobeln.

3. Rumpsteak sauber parieren und - je nach Größe - in 3-4 cm große Abschnitte teilen. Die Abschnitte in feine Scheiben teilen. Sie fallen oft unterschiedlich aus - deshalb werden sie „Fetzen“ genannt.

4. Für das Dressing die übrigen Zutaten mit dem

sirupartig eingekochten Malzbier verrühren.

5. Den Salat auf die Portionsteller oder Portionsschalen verteilen, mit den halbierten Kirschtomaten und den Radieschenscheiben garnieren. Mit dem Dressing beträufeln.

6. Die Fleischscheiben in einer beschichteten Pfanne in wenig neutralem Öl nur ganz kurz braten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Dabei mit zwei Löffeln die Scheiben verteilen und wenden, es sollen von außen keine rosa Stellen zu sehen sein.

7. Die Fleischscheiben verteilen, nach Geschmack auch noch etwas salzen.

Hinweise:

Bei den Blattsalaten kann man variieren. Der Batavia-Salat passt allerdings besonders gut bei diesem Gericht. Sehr gut passen auch noch gegrillte Austernpilze zu dem Salatbett.

Statt Rumpsteak eignet sich besonders auch Entrecôte vom Jungbullen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 30 min, große Salate, Fleisch, Rind, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 12.07.2017