

Ochsenmaulsalat mit Wachtelei

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 kleine Schalotten
- 80 ml Gemüsebrühe
- 1-2 EL milder Weißwein-Essig
- ½ TL Dijon-Senf
- mildes Chilisalز
- Zucker
- 4 EL mildes Salatöl, z.B. Maiskeimöl
- 400 g gepökeltes, gekochtes, gepresstes Ochsenmaul
- 6 Radieschen
- 4-6 Cornichons
- 1 EL eingelegter Ingwer
- 1-2 EL gemischte gehackte Kräuter
- 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.

Ochsenmaul in hauchdünne Scheiben und anschließend in 2-3 cm lange 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.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 23.06.2018

Koch/Köchin: Alfons Schuhbeck

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen