

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Modernes Wiener Backfleisch, Grapefruit-Endiviensalat

35 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g gekochtes Rindfleisch (Schulterscherzel oder Kavalierspitz), 1 EL scharfer Senf, 50 g Kren, 2 EL Mehl, 2 Eier, 100 g Pankomehl (oder Semmelbrösel), 250 g Butterschmalz, Salz.

Für den Grapefruit-Endiviensalat: 1 Orange, 1 Grapefruit (rosafarbiges Fruchtfleisch), 1/2 Kopf Endiviensalat, Salz, 3 EL Weißweinessig, 6 EL Zitronenöl, 1 Msp. brauner Zucker, Minze.

Zubereitung

Das gekochte Rindfleisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Den Senf mit frisch geriebenem Kren verrühren und das Fleisch damit beidseitig bestreichen. Die beiden Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verrühren. Rindfleisch in Mehl, Ei und Pankomehl panieren, in heißem Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Für den Salat Grapefruit und Orange mit einem Messer großzügig bis zum Fruchtfleisch schälen, die Filets herausschneiden und in gleiche Größe bringen. Den Endiviensalat vom Strunk befreien, in 1cm Streifen schneiden und in lauwarmem Wasser waschen (das entzieht dem Salat etwas an Bitterstoffen). In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Essig mit Zucker und Salz verrühren, nach und nach das Öl dazugeben. Die Zitrusfilets darin 15 Minuten ziehen lassen, dann den Endiviensalat unterheben.

Grapefruit-Endiviensalat mit dem Backfleisch anrichten, mit Minze dekorieren.