

Harald Rüssel, Landhaus St. Urban, Naurath/Wald

## Marinierte Kalbshaxenscheiben

Für 4 Personen



### Zutaten:

160 Gramm geschmorte Kalbshaxe in Scheiben  
100 Gramm Kalbsbrühe  
100 ml Vitis-Quitten-Essig  
100 ml Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl  
1 Mocalöffel Vitis-Traubenkernsenf  
50 Gramm Gemüse-Würfel (Sellerei, Möhren, Lauch)  
10 Gramm gehobelte Blattpetersilie  
1 Schalotte in Würfel  
halbe Zehe Knoblauch  
Salz, Pfeffer, Zucker  
10 Gramm Weizenstärke



### Zubereitung:

Die Flüssigkeiten erhitzen und leicht mit Weizenpuderstärke binden. Dieses verhindert, dass sich das Öl absetzt. Schalotten und Gewürze hinzugeben, ebenso die gehackte Petersilie und der in Salz geriebene Knoblauch.

Garnitur: Verschiedene Blattsalate kurz durch die Marinade ziehen.

Anrichtevorschlag: Die hauchdünn geschnittenen Scheiben flach nach außen legen. Salate mittig anrichten.