



**Kochen  
mit Globus**

**Salat  
von der Ochsenbrust**



## Zutaten:

500 g Ochsenbrust (oder  
anderes Rinderbratenstück)

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Stück Lauch

1 TL Salz

Lorbeer, Nelke, Wacholder,  
weißer Pfeffer

1 weiße Zwiebel

1 rote Paprikaschote

8 Cornichons

2 gekochte Eier

1 EL Senf

2 EL Wasser der Cornichons

4 EL Weinessig

80 ml Rinderfond

Salz und schwarzer Pfeffer

80 ml kaltgepresstes Rapsöl

1 Bund Schnittlauch  
einige Salatblätter

Bauernbrot

*Dazu passt: Ein kräftiger  
Weiß- oder Grauburgunder*



4 Personen



30 Min.  
(Fleisch soll über Nacht  
auskühlen)



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)



## Zubereitung:

Fleisch in einen ausreichend großen Topf geben. Gemüse waschen, aber nicht schälen, in grobe Stücke schneiden und mit den Gewürzen zum Fleisch geben. Mit kaltem Wasser großzügig bedecken, zum Kochen bringen und etwa 1,5 Stunden leicht unter dem Kochpunkt garen. Das Rindfleisch – am Besten über Nacht – in seinem Fond auskühlen lassen.

Kaltes Rindfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden, diese wiederum in Streifen teilen. Zwiebel pellen und in halbe Ringe schneiden. Rote Paprikaschote und Cornichons in sehr feine Streifen schneiden und zum Rindfleisch geben.

Die gekochten Eier pellen, mit einem Messer halbieren, das Eigelb herausnehmen und in eine Schüssel geben. Das Eiweiß in kleine Würfel schneiden und zur Rindfleischsalatmischung geben.

Eigelb mit Senf zerdrücken und glattrühren. Cornichon-Wasser aus dem Glas, Essig und Fond einrühren. Mit Salz und reichlich Pfeffer würzen, zuletzt das Öl unterrühren. Diese gut gewürzte, etwas dickliche, Salatsoße wird über den Rindfleischsalat gegossen. Den Rindfleischsalat gut abgedeckt für mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Blattsalat waschen und trocknen, in einem tiefen Teller anrichten und den Rindfleischsalat darauf verteilen. Vor dem Servieren den frisch geschnittenen Schnittlauch darüber streuen und mit Bauernbrot servieren.

