



# ADLER'S LIMOUSIN

## Siedfleischsalat

### Zubereitung:

Die einzelnen Siedfleischtranchen zu Röllchen aufrollen, beiseite stellen.

Die Peperoni entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zucchini in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Basilikumblättchen aufeinander legen, aufrollen und in sehr feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit den Dressingzutaten mischen, abschmecken, mit den Siedfleischröllchen anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.

### Tipp:

Peperoni vor dem Schneiden mit dem Sparschäler schälen – so werden sie leichter verdaulich.



### Zutaten:

500 g fertiges Siedfleisch, in feine Tranchen geschnitten  
3 rote und gelbe Peperoni  
1 - 2 Zucchini  
12 Blättchen Basilikum  
7 EL Olivenöl nativ extra  
1 TL Thomy Senf scharf  
3 EL Rotweinessig  
1 TL Salz, schwarzer Pfeffer

## Siedfleisch Carpaccio

### Zubereitung:

Das Siedfleisch in eine Pfanne geben. Karotte schälen und in Rädchen schneiden. Den Lauch rüsten und vierteln. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit den Nelken und Lorbeerblättern bestecken. Alles mit den Senf- und Pfefferkörnern sowie dem Salz zum Siedfleisch geben. Mit kaltem Wasser auffüllen; die Zutaten sollen bedeckt sein. Langsam aufkochen. Das Fleisch vor dem Siedepunkt je nach Qualität 1 1/2 bis 2 1/2 Stunden gar ziehen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen. (Die Bouillon absieben und zum Beispiel als Suppe servieren.) Das Siedfleisch in feine Tranchen schneiden; am besten geht dies mit der Aufschnittmaschine. Ziegelartig auf Tellern auslegen. Die Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und klein würfeln. Den Parmesan mit einem Sparschäler in Späne schneiden. Die Sprossen kurz unter kaltem Wasser spülen und sehr gut abtropfen lassen. Gurke, Parmesan, Sprossen und Oliven auf dem Siedfleisch verteilen. Balsamico- und Rotweinessig, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Die Sauce vor dem Servieren über die Zutaten träufeln.

### Zutaten:

800 g mageres Siedfleisch  
2 Karotte  
1 klein. Lauchstengel  
1 mittl. Zwiebel  
2 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Senfkörner  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
3 TL Salz  
Salatgurke  
100 g Parmesan am Stück  
50 g Sprossen; z.B. Kabis- und Alfalfasprossen  
12 schwarze Oliven  
1 EL Balsamicoessig  
1 EL Rotweinessig  
1 TL Senf  
Salz  
Schwarze Pfeffer  
3 EL Olivenöl