



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Simon Schiefer

Zutaten

Fleisch

800 G Beiried

4-5 EL Dijon-Senf

2 EL Kren

Salz

Pfeffer

griffiges Mehl

Eier

Brösel

Butterschmalz

Kartoffelsalat

6 gekochte Kartoffeln

Butterschmalz

2 Tomaten

2 Jungzwiebeln

1 EL Dijon-Senf

125 ML Rindssuppe

40 ML Apfelessig

Tabasco

Salz

Pfeffer

150 ML Olivenöl

Remoulade

2 Essiggurkerl

1/2 Zwiebel

1 EL Kapern

2 EL Sauerrahm

1 EL Dijon-Senf

.....
5 EL Mayonnaise
.....

Petersilie
.....

Salz
.....

Pfeffer
.....

Zubereitung

1. Die Beiried (ca. 200g pro Stück) mit Salz und Pfeffer würzen mit der Senf-Kren Mischung einsteichen und panieren.
2. Danach in Butterschmalz goldgelb backen.
1. In die Tomaten ein kleines „X“ schneiden danach 20-30 Sekunden blanchieren.
2. In Eiswasser abschrecken, schälen und in Würfel schneiden.
3. Die Kartoffeln feinblättrig schneiden und in Butterschmalz goldgelb backen.
4. Den Jungzwiebel in kleine Rauten schneiden.
5. Für das Dressing alle Zutaten außer das Öl zusammen in ein hohes Gefäß geben danach mixen und langsam das Öl hinzufügen.
6. Dressing mit den gebackenen Kartoffeln vermischen und die Tomaten und den Jungzwiebel dazugeben!
1. Essiggurken und Zwiebel in feine Würfel schneiden und die Kapern hacken.
2. Danach alles miteinander vermischen.