Siedfleisch mit Kürbiskernölsauce, Meerrettichcrème und säuerlichen Eierschwämmen

Siedfleisch mit drei ganz unterschiedlichen Zugaben:
Die Sauce mit Kürbiskernöl wird zusammen mit geschmorter Zwiebel und Sauerrahm zubereitet. Die Zwiebel mit ihrer leichten Süsse passt gut zum nussigen Kürbiskernöl mit den krautigen Noten und macht die Sauce zusammen mit dem Sauerrahm schön sämig. Ein Spritzer Tabasco gibt etwas Pepp.

Die Meerettichsauce, ein Klassiker zu Siedfleisch. Frisch geraspelter Meerettich wird mit Sauerrahm und wenig pikantem Djion-Senf vermischt, Schnittlauch dazu gibt Frische und Farbe.

Die Eierschwämme werden mit etwas feingehackter Zwiebel angedünstet, mit Balsmico und Bouillon abgelöscht. Ausgekühlt lässt man sie gut eine Stunde ziehen.

Für das Siedfleisch kann man einen Sud mit viel Gemüse selber zubereiten. Eine gute Bouillon spart einiges an Rüstarbeit und geschmacklich steht sie einer selbstgemachten Bouillon kaum nach, zumal auch Markbeine und ganze Zwiebeln darin mitgeschmort werden. Und zusammen mit den Eierschwämmmen und den beiden Saucen vermisst man das Gemüse bestimmt nicht.

Zutaten (ca. 3 Portionen)

```
700g    Rindfleisch vom Brustkern
3       Markbeine
1,8l    Rindsbouillon
3       Zwiebeln à ca. 40g

Kübiskernölsauce:
1       weichgekochte Zwiebel
70g     Sauerrrahm
8cl     Kürbiskernöl
```

2-3	Spritzer Tabasco
	Salz

Meerettichcrème:

30g	Meerrettich
1	kleiner Bund Schnittlauch
50g	Sauerrrahm
1Tl	Dijon-Senf
	Salz

Eierschwämme

120g	Eierschwämme
20g	Zwiebel, fein gehackt
10g	Tafelbutter
2El	weisser Balsamico
2Tl	Sonnenblumenöl
2El	Rindbouillon (aus der Siedfleischpfanne)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Siedfleisch:
Bouillon bis knapp zum Siedepunkt erhitzen. Siedfleisch zugeben und 2 3/4 Stunden ziehen lassen. Die Bouillon sollte sich so leicht bewegen, es aber sollten (fast) keine Bläschen aufsteigen. Oder man misst die Temperatur der Bouillon mit einem Bratenthermometer, sie sollte immer um die 90° betragen.

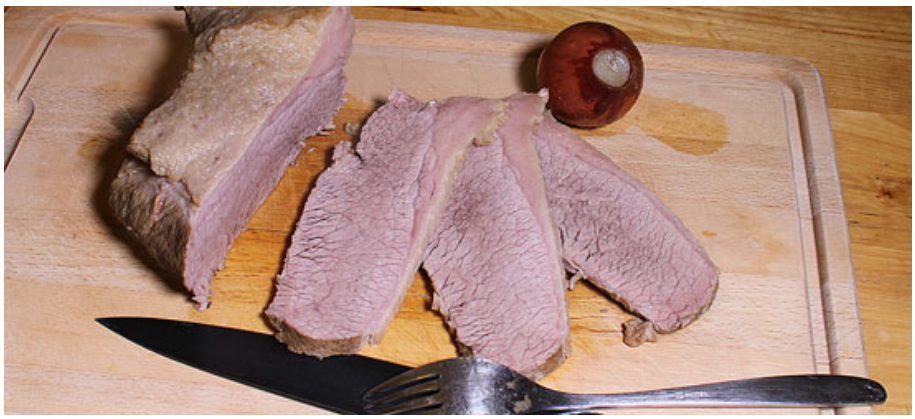
Die äusseren, unschönen Schalen von den Zwiebeln ablösen. 1 Zwiebel zu Beginn mitsieden, sie wird für die Kürbikernsölsauce gebraucht. Die anderen 2 Zwiebeln nach einer Stunde in den Sud geben.
Nach 1 1/2 Stunden die Markbeine kräftig anbraten und in den Sud geben.

Kürbiskernölsauce:
Die geschmorte Zwiebel (ca. 1 1/2 Stunden) halbieren und die Schale abziehen. Zwiebel möglichst klein hacken, am besten mit dem Wiegenmesser. Zwiebel, Sauerrahm und Kürbiskernöl miteinander vermischen und mit wenig Salz und Tabasco abschmecken.

Meerettichsauce:
Meerrettich schälen und möglichst fein raspeln. Schnittlauch zu ganz feinen Röllchen schneiden, je feiner er geschnitten wird, desto mehr Geschmack gibt er ab. Meerrettich und Schnittlauch mit Sauerrahm und Senf vermischen. Mit Salz abschmecken.

Eierschwämme:
Eierschwämme mit den Fingern oder einem Pinsel putzen (nicht abspülen!). Grosse Exemplare zerzupfen.

Tafelbutter aufschäumen lassen. Eierschwäme zusammen mit der gehackten Zwiebel in der Butter 3 Minuten dünsten, dabei öfters wenden. Mit Balsamico und Bouillon ablöschen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit lebhaft köchelnd bis auf einen kleinen Rest einreduzieren. Dabei ein paar mal wenden. Eierschwämme in ein Schälchen geben und auskühlen lassen. Mit wenig Balsamico und Sonnenblumenöl

beträufeln.

Siedfleisch tranchieren und auf heissen Tellern anrichten und mit etwas heisser Bouillon beträufeln. Zwiebeln längs zur Schale halbieren und mit der Schale auf die Teller legen. Markbeine dazulegen. Eierschwämme und die Sauce dazugeben, die Saucen am besten in kleinen Schälchen. Dazu passen Salzkartoffeln ausgezeichnet.