Siedfleisch aus dem Tomatensud mit Vinaigrette

Siedfleisch in einem kräftigen Tomatensud gegart und mit einer Tomatenvinaigrette angerichtet, das ist eine eher sommerliche Variante des Suppenklassikers. Der Sud sollte recht kräftig sein, zubereitet mit angerösteter Zwiebel und Speck, Tomatenmark und Passata di Pomodoro. Das gibt nebenbei auch eine herzhafte Suppe, gut für eine Vorspeise, oder mit einer Suppeneinlage, z.B. Reis, Rüebli und natürlich mit Fleischresten, auch für eine kräftige Suppenmahlzeit. Das Federstück ist ideales Suppenfleisch, es ist reichlich durchzogen, fällt zwar beim Tranchieren leicht auseinander, gibt der Suppe dafür viel Geschmack.

Zutaten (3 Portionen)

600g	Siedfleisch vom Federstück
70g	Zwiebel
40g	Kochspeck
1Tl	Tomatenmark
1dl	Rotwein
1	grosse Knoblauchzehe
1dl	Passata di Pomodoro
3-4	Lorbeerblätter
2Tl	Oregano getrocknet
1,2lt	Rindsbouillon
	Bratbutter

Vinaigrette:

3-4	Piccadilly-Tomaten
1	grosse Knoblauchzehe
2El	glatte Petersilie gehackt
1El	weisser Balsamico
2El	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel längs vierteln und zu Scheiben schneiden. Speck würfeln. Knoblauch grob hacken.

Speck und Zwiebel in wenig Bratbutter gut anrösten bis sich auf dem Pfannenboden deutliche Röstspuren zeigen. Tomatenmark zugeben, vermischen und 2 Minuten mitrösten. Rotwein zugiessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Passata, Knoblauch, Lorbeerblätter und Oregano zugeben. Mit der Bouillon aufgiessen und aufkochen. Siedfleisch zugeben und 3 Stunden knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Am besten misst man die Temperatur der Suppe, sie sollte immer bei ca. 90° liegen.

Mit einem Suppenlöffel Fett von der Oberfläche abschöpfen.
Tipp: Suppe am Vortag zubereiten, auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Danach lässt sich das gestockte Fett mit einem Löffel sehr gut entfernen.

Siedfleisch tranchieren und auf Tellern anrichten, mit reichlich Sud übergiessen und mit der Vinaigrette nappieren.

Vinaigrette:
Tomaten längs vierteln, Stielansatz herausschneiden und die Kerne herausschaben. Petersilie grob hacken, Knoblauch fein hacken. In einem Schüsselchen mit dem Olivenöl und Balsamico vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Restensuppe mit Rüebli und Reis:

2dl	Siedfleischsud
2El	Carnaroli-Reis
50g	Rüebli
50g	Siedfleisch gewürfelt

Sud aufkochen. Der kräftige Sud kann auch mit etwas Wasser gestreckt werden. Rüebli zu kleinen Würfeln schneiden, zusammen mit dem Reis in den Sud geben und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Siedfleischwürfel zugeben und 3-4 Minuten in der heissen Suppe ziehen lassen.

CHATEAU
BONNET
MERLOT
CABERNET SAUVIGNON
RÉSERVE
BORDEAUX
nahrin
BOUILLON
Rindsbouillon extra
Bouillon de bœuf extra
Brodo di manzo extra
NEW
Dom Duarte
Polpa
Tomate
OREGANO
ORIGAN
ORIGANO
DI OLIVA

Restensuppe