



Ochsenmaulsalat mit Tropea-Zwiebel und Bomba Vaticana

Gleich vorneweg: Bomba Vaticana hat nichts mit dem Vatikan in Rom zu tun. Es ist eine scharfe und leicht süßliche Marmelata aus Tropea-Zwiebeln, Oliven und Peperoninci, die am Capo Vaticano, nahe der kalabrischen Stadt Tropea gelegen, hergestellt wird. Capo Vaticano bedeutet ungefähr übersetzt das "Kap der Vorhersehung". Der Name des Vatikans stammt aus dem lateinischen "mons vaticanus" und bedeutet soviel wie "Hügel der Seher". Es ist also nur eine zufällige Namensverwandtschaft. Diese Marmelata wird auch im übrigen Kalabrien zubereitet und nennt sich dann Bomba Calabrese.

Die Tropea-Zwiebel und die "Bomba" passen ausgezeichnet zu Ochsenmaul. Die Tropea-Zwiebel ist sehr mild und kann dem Ochsenmaul schon fast wie ein Gemüse zugegeben werden. Die scharfe Bomba reicht man dazu und dosiert sie beim Essen nach persönlichem Gusto.

Zutaten (1 Portion)

180g Ochsenmaul, fein geschnitten
1/2 Tropea-Zwiebel (50-70g)
3El Obstessig (zum marinieren)

Salatsauce:

2El Sonnenblumenöl
1El Obstessig
1Tl Senf
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ochsenmaul auf einem Teller auslegen und mit 3 Esslöffeln Obstessig übergießen. Abgedeckt mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Tropea-Zwiebel mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.

Ochsenmaul fächerförmig auf einen Teller schichten, die Scheiben dabei einmal einklappen. Jede Lage mit etwas Zwiebel belegen. Den Rest der Zwiebel über die Ochsenmaulscheiben streuen.

Die Zutaten für die Salatsauce mit einer Gabel gut vermischen und über das Ochsenmaul giessen.

Am Tellerrand 2-3 TL Bomba Vaticana dazugeben.



Der Essig kam zu spät zum Fototermin...



