Ochsenmaulsalat mit Eierschwämmen

Ochsenmaul und Eierschwämme zu kombinieren ist nicht gerade die naheliegenste Idee. Beides mag ich sehr gut, doch um daraus etwas zu kreieren brauchte ich den Anstoss von prominenter Seite: Ein Rezept von Oskar Marti ("Chrüteroski", 16 Gault-Millau-Punkte). Ich habe sein Rezept nicht einfach kopiert, sondern nach eigenem Gutdünken mit diesen Zutaten improvisiert (ohne Punkte-Ambitionen).

Das Ochsenmaul habe ich mit einer Essig-Senf-Marinade eingepinselt und 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Das Ochsenmaul saugt dabei die Mariande weitgehend auf und fühlt sich fast wieder trocken an, die Säure wird dadurch stark gemildert. Da passt es, das Ochsemaul vor dem Anrichten nochmals mit einer einfachen Salatsauce zu vermischen. Die Eierschwämme habe ich ganz einfach zubereitet: Mit wenig feingehackter Zwiebel und Petersilie angedünstet und nur mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt.

Zutaten (1 Portion)

```
150g    Ochsenmaul fein geschnitten

Marinade:
1Tl     Dijon-Senf
0.5dl   weisser Balsamico (oder milder Obstessig)

Sauce:
1El     Sonnenblumenöl
1/2El   weisser Balsamico
        Pfeffer

100g    Eierschwämme
50g     rote Zwiebel
1El     glatte Petersilie, gehackt
```

1Tl Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zutaten für die Marinade gut vermischen. Die Ochsenmaulscheiben beidseitig damit bestreichen und 4-5 Stunden aufeinander geschichtet im Kühlschrank ziehen lassen.

Eierschwämme putzen und grössere Exemplare von Hand halbieren.

Zwiebel in kurze grobe Streifen schneiden und in Bratbutter 2 Minuten andünsten. Eierschwämme und grob gehackte Petersilie zugeben und mit der Zwiebel vermischen. Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei kleiner Flamme dünsten bis sie nur noch leicht knackig sind (ca. 12 Minuten). Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Eventuell nachwürzen.

Ochsenmaul grob zerzupfen und mit der Sauce vermischen. Auf einem Teller anrichten und die Eierschwämme darüber verteilen.

THOMY
SENF