Siedfleisch und Bündner Beinwurst mit Vinaigrettes

Siedfleisch wollte ich kochen. Da erinnerte ich mich an die Beinwurst die seit dem Winter im Gefrierfach lag, weil ich damals für meine Gäste eine Wurst zuviel eingekauft hatte. Also machte ich beides.

Die Bündner Beinwurst ist die deftigste Wurst die ich bisher gegessen habe, sie wird nur im Winter produziert und ist ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgenommen. Beinwurst wird traditionell zusammen mit Gerstensuppe gegessen. Und weil es schon fast Sommer ist, passt die Gerstensuppe auch nicht in den Menuplan. Also eine leichte(re) Variante mit Gemüsesalat (Rezept von da) und zwei verschiedenen Vinaigrettes: Eine Art Sauce Ravigote und eine Tomaten-Kräuter Vinaigrette.

Die Tomaten-Kräuter Vinaigrette mit den wenigen Zutaten schmeckt sehr frisch und passt sehr gut zur Beinwurst. Die fülligere Sauce Ravigote macht sich gut mit dem Siedfleisch.

Das magere Siedfleisch stammt von Schulterdeckel (Rind). Typisch der Fettdeckel und die Sehne, die das Fleisch in der Mitte durchzieht, die aber durch das lange, schonende Garen schön weich wird.

Die rezeptierte Fleisch- und Wurstmenge ist natürlich viel zu gross (gegessen haben nur zwei). Da ist noch Restenverwertung angesagt - kein Problem bei diesen exzellenten Zutaten.

Zutaten

```
600g  Rindsschulter
1     Beinwurst ca. 400-500g
2-3l  Bouillon zum Garen
```

Tomaten-Kräuter Vinaigrette

1	Bund glatte Petersilie
1	Bund Schnittlauch
50g	Ricotta
1	Tomate (die grünrote aromatische Sorte)
	wenig geraspelter Meerrettich
1dl	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
2El	guter Apfelessig (Gölles)
	Kräutersalz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Sauce Ravigote

1	Bund glatte Petersilie
1	Bund Schnittlauch
8	Blätter frischer Estragon
1	hart gekochtes Ei
4	Sardellenfilets
2El	Kapern
1dl	Olivenöl
4El	weisser Balsamico
	Kräutersalz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Siedfleisch und Beinwurst

Das Siedfleisch kurz in siedendem Wasser blanchieren und unter kaltem Wasser abspülen, damit das Siedfleisch den Sud nicht trübt.

Beinwurst ins 90° heisse Wasser geben und 1 Stunde ziehen lassen. Bouillonextrakt zugeben, etwas verrühren, dann das blanchierte Siedfleisch zugeben und weitere 2 Stunden ziehen lassen.
Wichtig: Das Wasser darf nie kochen!
Die Beinwurst ist kräftig geräucht, das gibt dem Sud einen besonderen Gusto.

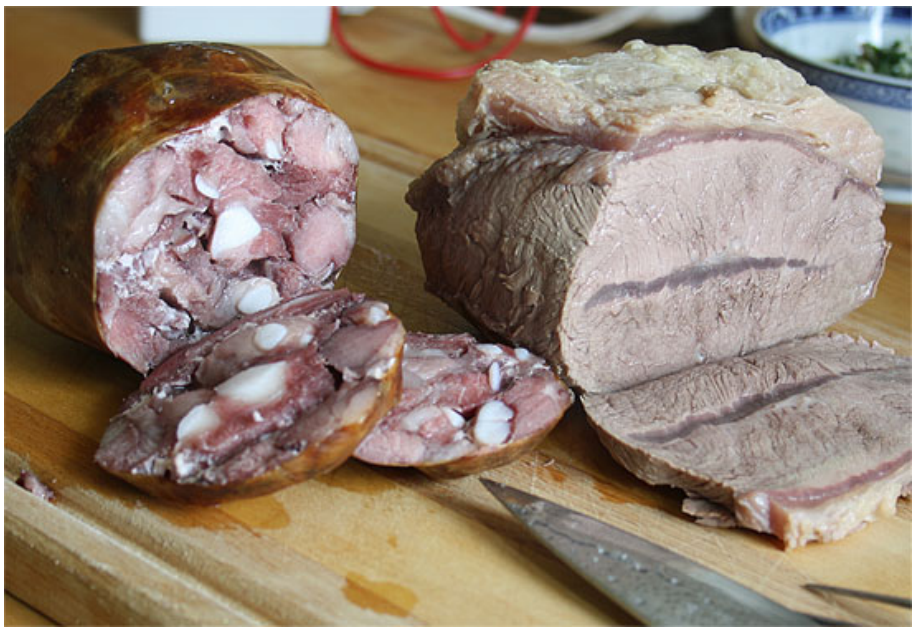
Zubereitung Vinaigrettes

Petersilie mit dem Wiegenmesser fein hacken, Schnittlauch möglichst fein schneiden. Beides mit Olivenöl vermischen.
Die weiteren Zutaten, je nach Rezept, fein hacken (Meerretich fein raffeln) und zu den Kräutern geben. Mit Essig, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Die Tomaten-Kräuter Vinaigrette mit den wenigen Zutaten schmeckt sehr frisch und passt gut zur Beinwurst. Die fülligere Sauce Ravigote macht sich gut mit dem Siedfleisch.

Beinwurst und das bereits blanchierte Siedfleisch

Die Zutaten für beide Vinaigrettes



Nach 3, resp. 2 Stunden im Wasserbad: Siedfleisch und Beinwurst perfekt gegart!

Slow-Cooker mit externem Thermostat. So hat man die ständige Kontrolle über die Temperatur, ohne immer am Herd stehen zu müssen. Das Aufheizen des Wassers im Slow-Cooker würde zu lange dauern, also füllt man ihn mit siedendem Wasser von der Kochplatte.