

Kalbsfußsalat

Dauer: Aufwändig Kategorie: Salzburger Gerichte Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen

Zutaten

4	halbe Kalbsfüße
4	Lorbeerblätter
10	Pfefferkörner
2 STUECK	Zwiebeln
2 BUND	Wurzelwerk
1 EL	Estragonsenf
2 EL	Öl
	Salz nach Bedarf
	Pfeffer nach Bedarf
1 EL	Tomatenmark
125 ML	Weinessig
2 EL	fein gehackte Zwiebel
	Zucker nach Bedarf
2 EL	gehackter Schnittlauch
	hart gekochte Eier nach Geschmack
	grüner Salat zum Garnieren

Zubereitung

1. Die halben, sauber geputzten Kalbsfüße werden in reichlich Salzwasser in einem sehr geräumigen Topf mit halbierten Zwiebeln, grob geschnittenem Wurzelwerk, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern langsam sehr weich gekocht. Dauert zirka 3 bis 4 Stunden.
2. Dann werden die Kalbsfüße etwas abgekühlt, ausgelöst und in dünne Nudeln geschnitten.
3. Hierauf wird der Senf mit Salz nach Geschmack, ein wenig Pfeffer, gehacktem Schnittlauch, Tomatenmark, etwas Zucker, einer mittleren feingehackten Zwiebel, Öl und Weinessig abgerührt und über den geschnittenen Kalbsfuß gegeben (der verwendete Essig sollte nicht zu scharf und der Salat nicht zu suppig werden).
4. Alles zusammen einige Stunden kalt stellen und durchziehen lassen.
5. Garniert wird mit hartgekochten Eivierteln und mit nudelig geschnittenem grünen Salat.