

Fleisch:

Maccheroni mit Gemüse, fein geschnittenem Siedfleisch und Kürbiskernöl-Vinaigrette

Zubereitung Siedfleisch

- ▷ Das Siedfleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Edelstahlblech legen und während 90 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und während 15 Minuten ruhen lassen.
- ▷ Mit einem scharfen Messer in sehr feine Tranchen schneiden und beiseite stellen.

Zubereitung Kürbiskernöl-Vinaigrette

- ▷ Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Zubereitung Maccheroni

- ▷ Die Maccheroni in genügend Salzwasser im Kochtopf auf dem Herd al dente kochen.
- ▷ In ein Abtropfsieb abschütten und beiseite stellen.
- ▷ Die Gemüsestreifen gemischt auf dem Edelstahlblech verteilen, leicht salzen und während 6 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen, in einem Abtropfsieb gut abtropfen lassen und beiseite stellen.
- ▷ Vor dem Anrichten 2 Esslöffel Olivenöl in einer Saucenpfanne auf dem Herd erhitzen und die Maccheroni mit den Gemüsestreifen darin schwenken.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

Anrichten

- ▷ Die Maccheroni auf 4 Pastatellern anrichten.
- ▷ Gleichmässig mit Siedfleischtranchen bedecken und die Kürbiskernöl-Vinaigrette darauf verteilen.

Garstufen Siedfleisch

mit Vorheizen – Auflage 1
90 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Gemüsestreifen

mit Vorheizen – Auflage 1
6 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten Maccheroni

350 g Maccheroni
150 g Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten
150 g Gemüselauch, in feine Streifen geschnitten
150 g Knollensellerie, geschält, in feine Streifen geschnitten
2 EL Olivenöl
 Salz und Pfeffer

Zutaten Siedfleisch

800 g Siedfleisch (Laffenblatt)
 Salz und Pfeffer

Zutaten Kürbiskernöl-Vinaigrette

8 EL Kürbiskernöl
4 EL Olivenöl
4 EL Balsamico-Essig
1 EL Schalotten, fein gehackt
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
 Salz und Pfeffer