

Ochsenmaulsalat im Käsekörbchen

Zutaten:

Ochsenmaulsalat:

1kg Ochsenmaul
 1 Karotte
 ½ Stange Lauch
 1 Zwiebel
 1 Stück Sellerie
 1 Lorbeerblatt
 10 Pfefferkörner
 1 Nelke

Marinade:

4 EL Sonnenblumenöl
 4 EL Weißweinessig
 ½ TL Zucker
 Salz und Pfeffer

Käsekörbchen:

200g kräftiger Bergkäse
 1 Zwiebel



Zubereitung:

Ochsenmaul (Beim Metzger vorbestellen) in einen großen Topf mit kaltem Wasser, das Gemüse würfeln, zugeben und aufkochen lassen. Die Gewürze dazugeben und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Das Ochsenmaul etwas abkühlen lassen. Das Fleisch vorsichtig von Knochen, Haut und Sehnen befreien und mit einem scharfen Messer hauchfein in Scheiben aufschneiden. Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel mischen und das fein geschnittene Ochsenmaul mindestens 60 Minuten in der Marinade ziehen lassen. Für das Käsekörbchen den Bergkäse über eine grobe Reibe ziehen, sodass lange dünne Stifte entstehen. Diese in eine kalte, beschichtete Pfanne zu dünnen runden Kreisen mit einem Durchmesser von ca. 6 cm legen. Bei mittlerer Hitze so lange schmelzen und backen, bis der Käse beginnt, leicht fest zu werden. Das kann einige Zeit dauern. Vorsichtig mit einer Palette aus der Pfanne holen und über ein kleines Schnapsglas oder Ähnliches legen, sodass kleine Körbchen entstehen. Den Ochsenmaulsalat in den Käsekörbchen anrichten. Eine Zwiebel in feine Streifen schneiden und auf den Ochsenmaulsalat geben.