

Kalbfleisch an Orangensauce

aus Italien

Vorspeie für 8 Personen

800 g	Kalbfleisch (Stotzen)
1	Zwiebel (grob gehackt)
1	Rüebli (grob gehackt)
1 Stange	Stangensellerie (grob gehackt)
...	Salz
3	Orangen
1 Glas	Rotweinessig
1	rote Zwiebel
...	Olivensöl
...	Salz und Pfeffer

Das im kochenden Wasser 1-2 Minuten blanchieren. Danach unter fließendem Wasser gut abspülen.

Das Fleisch zusammen mit dem Gemüse in gesalzenem Wasser weich kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen; dabei 1 Tasse vom Kochwasser beiseite stellen. Das Fleisch in feine Scheiben schneiden.

Von 2 Orangen die gelbe Haut abreiben, danach die Orangen auspressen.

Aus dem Öl, dem Essig, der abgeriebenen Orangenschale und dem Orangensaft eine Marinade zubereiten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Im beiseite gestellten Kochwasser 1 Minute blanchieren. Gut abtropfen lassen.

Die Fleisheiben auf der Platte ausbeiten und die Marinade sowie genügend Olivenöl darüber löffeln. Im Kühlschrank möglichst lange marinieren.

Die dritte Orange in feine Scheiben schneiden und auf einer Platte ringförmig anordnen. Die Fleischscheiben darüber verteilen, so dass die Orangenscheiben noch halb sichtbar sind. Mit den blanchierten Zwiebelstreifen garnieren.