



Lauwarmes Saiblings Filet auf Baby Blattsalaten mit Bio Kräutersalz

Rezept für 4 Personen (Vorspeise) – Als Hauptgang doppelte Mengen

Saibling

- 4 Saiblings Filet (ohne Gräten und Haut)
- Bio Kräutersalz
- 100g geklärte Bergbauern Butter – Milchwerke Berchtesgadener Land

Den Ofen auf 50°C Heißluft vorheizen. Das Backblech mit der Butter großzügig bestreichen und leicht gesalzenen Filets auf das Blech legen. Für ca. 15 min. im Backrohr ziehen lassen.

Baby Blattsalate

- 2 Blattsalatherzen
- 1 Baby Mangold Blätter
- 1 Schale Rucola
- 1 kleine Schale Baby Spinat

Die Salate alle mit kaltem Wasser waschen, schleudern und möglichst trocken in eine große Schüssel geben.

Dressing

- 1/16 l Gemüsebrühe
- 1/8 Olivenöl
- 1/16 Balsamico Essig
- 2 EL Honig
- 1 EL grober Dijon Senf
- 2 EL Walnussöl
- 1 EL Himbeeressig
- Salz & Pfeffer

Alle Zutaten in einen hohen Behälter geben und möglichst mit einem Pürierstab gut vermengen bis eine cremige Emulsion entsteht. Nach persönlichen Geschmack mit Salz & Pfeffer abschmecken

Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit oder einfach ein Fest mit Freunden

Was immer Sie feiern möchten wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung durch perfekte Organisation, dem passenden Menü oder Buffet und der Liebe zum Detail zu einem Erlebnis werden zu lassen. Unsere Servicemitarbeiter halten unsere Bankettmappe für Sie bereit!



Finishing

- 250 g Bio Sauerrahm – Milchwerke Berchtesgadener Land
- 1/2 Zitrone

Den Sauerrahm mit dem Saft einer halben Zitronen gut vermengen und als Saucenspiegel auf dem Teller anrichten.

Die Blattsalate mit dem Dressing marinieren und auf dem gleichen Teller, neben den Saucenspiegel als Bouquet anrichten.

Das lauwarme Saiblings Filet auf dem Sauerrahmspiegel auflegen.

Guten Appetit!

Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit oder einfach ein Fest mit Freunden

Was immer Sie feiern möchten wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung durch perfekte Organisation, dem passenden Menü oder Buffet und der Liebe zum Detail zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Unsere Servicemitarbeiter halten unsere Bankettmappe für Sie bereit!