



KW 28/2018

Harzer Käsesalat

Zutaten für 2 Personen:

100 ml naturtrüber Apfelsaft, 1 EL Senfkörner, 1 TL Rohrzucker, 2 EL Apfelessig, ½ TL Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 1 Stück Rettich, 1 rote Zwiebel, 300 g Harzer Käse, 1 Bund Frühlingzwiebeln

Zubereitung:

Apfelsaft, Senfkörner, Zucker, Essig und Salz in einem Topf aufkochen. Bei starker Hitze um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Mit Pfeffer würzen, das Öl mit einem Schneebesen unterschlagen und abkühlen lassen.

Rettich waschen, schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Oder beides mit einem Gemüsehobel fein hobeln.

Den Käse ebenfalls in Scheiben schneiden, mit Rettich und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Die eingekochte Sauce unterheben und alles 10 Minuten ziehen lassen (marinieren).

Inzwischen Frühlingzwiebeln putzen und waschen und in Röllchen schneiden. Über den Salat streuen.

Rettichsalat mit Räucherfisch

Zutaten für 4 Personen:

1 Stange Lauch, 2 EL Gemüsebrühe, 500 g Rettich, 2 kleine Birnen, 2 EL Zitronensaft, 4 EL saure Sahne, 2 EL Olivenöl, 1 TL Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Räucherfischfilets

Zubereitung:

Den Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und in einem kleinen Topf in der Gemüsebrühe ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. Den Rettich schälen und fein raspeln. Die Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben hobeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Den Lauch, den Rettich und die Birne in einer Schüssel vorsichtig miteinander vermengen. Das Joghurt mit der sauren Sahne, dem Öl, dem Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren und unter den Salat mischen. Auf Teller verteilen. Die Räucherfischfilets in mundgerechte Stücke zupfen und auf dem Salat anrichten.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg