



KARTOFFEL-LACHS-SALAT

Die Kartoffeln waschen, ca. 25 Minuten kochen, abgießen und auskühlen lassen. Den Räucherlachs in Streifen schneiden. Senf, Zucker und abgeriebene Zitronenschale miteinander verrühren, dann nach und nach die beiden Öle hineinrühren. Mit Zitronensaft und 1 EL Dill abschmecken.

Die Kartoffeln pellen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Den Lachs mit dem Dressing unter die Kartoffeln heben und den Salat 1 Stunde bei Zimmertemperatur abgedeckt stehen lassen. Auf Tellern anrichten und mit rosa Pfeffer und dem restlichen Dill garniert servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

800 g **bio**-Kartoffeln
 200 g Skandinavischer Räucherlachs
 2 EL **Kim** Delikatess Senf
 1/2 TL Raffinade Zucker
 1/2 TL abgeriebene Schale von 1 **bio**-Zitrone
 6 EL **Cucina** Natives Olivenöl Extra
 2 EL **bio**-Sonnenblumenöl
 1-2 TL **bio**-Citrovin Zitrone
 2 EL frischer Dill
 Jodsalz
Le Gusto Pfeffer weiß gemahlen
 1/2 TL Rosa Beeren (Pfefferkörner) zerdrückt

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN (OHNE DURCHZIEHEN)

PREIS PRO PERSON: 2,67 €

kJ/kcal 1097/263 **E** 9,4 g **K** 20,0 g **F** 15,8 g

Sie benötigen:

Riva Leone 2003 Barolo DOCG Riserva*
 bio-Sonnenblumenöl
 Cucina Natives Olivenöl Extra
 Skandinavischer Räucherlachs
 Cucina Balsamico Bianco
 bio-Honig flüssig
 Sweet Valley
 Kalifornische Trockenpflaumen
 Raffinade Zucker
 Orangenlikör mit Cognac, 40 Vol.-%*
 bio-Kartoffeln
 milfina Deutsche Markenbutter
 bio-Citrovin Zitrone
 Le Gusto Pfeffer weiß gemahlen
 Zwiebeln - saisonal erhältlich
 bio-Zitrone - saisonal erhältlich
 Kim Delikatess Senf
 Le Gusto Klare Delikate Brühe
 Jodsalz
 Schalotte - saisonal erhältlich
 Gartenkrone Apfel-Rotkohl
 Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen





Dazu passt ein trockener und fruchtiger **2008 Chablis 1er Cru***.

KARAMELLISIERTE ENTE

Am Vortag die Pflaumen in Likör einlegen und in den Kühlschrank stellen. Butter in einem großen Topf zerlassen, dann die geschälten und fein gehackten Zwiebeln, Rotkohl, Essig, 2 EL Honig und 150 ml Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 45 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei nach 30 Minuten die Pflaumen dazugeben.

Die Haut der Entenbrüste kreuzweise einschneiden, eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Haut nach unten anbraten. Nach ca. 8 Minuten salzen und pfeffern, wenden und weitere 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und dann sofort in eine feuerfeste Form geben. Im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den restlichen Honig in einer Pfanne karamellisieren, die fein gehackte Schalotte darin glasig anschwitzen, mit Rotwein und Brühe ablöschen und auf 2/3 der Menge einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer ab-

schmecken und warm stellen.

Die Entenbrüste in Tranchen schneiden und mit dem Kohl und den Pflaumen servieren, die Rotweinsauce separat dazu reichen

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

150 g **Sweet Valley** Kalifornische Trockenpflaumen
 4 EL Orangenlikör mit Cognac, 40 Vol.-%*
 60 g **milfina** Deutsche Markenbutter
 2 Zwiebeln

1,5 kg **Gartenkrone** Apfel-Rotkohl
 4 EL **Cucina** Balsamico Bianco
 3 EL **bio**-Honig flüssig
 Jodsalz

Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
 3 Barbarie-Entenbrüste
 1 kleine Schalotte
 100 ml Riva Leone 2003 Barolo DOCG Riserva*
 120 ml **Le Gusto** Klare Delikate Brühe

ZUBEREITUNGSZEIT: 80 MINUTEN

PREIS PRO PERSON: 2,88 €

kJ/kcal 2299/550 **E** 39,9 g **K** 32,1 g **F** 25,9 g