
REZEPT DES MOMENTS

Regional. Saisonal. Originell.



ROTKRAUTSALAT MIT PREISELBEEREN UND MANDELN

ZUTATEN

500g Rotkraut
1 Stück frischen Ingwer (ca. walnussgroß)
50g getrocknete Preiselbeeren
100g gehackte Mandeln
1 Packung Creme Fraiche
2 El Olivenöl
1 große, saftige Orange
Balsamicoessig
etwas Tabascosauce
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Rotkraut sehr fein schneiden oder hobeln
- Orange auspressen
- Orangensaft und Preiselbeeren zum Rotkraut geben
- Mandeln grob hacken und in einer Pfanne trocken (ohne Fett) anrösten bis sie goldgelb sind und schön nussig duften
- Creme Fraiche mit dem Olivenöl, etwas Balsamicoessig und Tabascosauce, Salz und Pfeffer verrühren
- Ingwer schälen, reiben und den Saft ausdrücken, Saft in die Salatsauce geben
- Dressing mit dem Rotkraut mischen, 20 Minuten durchziehen lassen
- Kurz vor dem Servieren noch einmal kräftig abschmecken
- Salat mit den Mandeln garniert servieren

Aus diesen Salat kann man sehr gut einen feudalen Festsalat machen, indem man ihn zusätzlich noch mit Hirschschinken garniert. Einfacher, aber auch sehr gut: gekochtes Rindfleisch dünn aufschneiden und bereits zum Durchziehen in den Salat geben.