



Allerlei Hianzisches aus dem Burgenland

Zubereitung

Grissini zubereiten: Germteig-Rezept und restliche Zutaten beimengen. Mit Bona Pflanzenöl einpinseln und bei ca. 180°C (Ober-, Unterhitze), ca. 15 Minuten leicht braun backen. Allerlei-Teller: Ricotta-Käse mit Salz, Zitronenpfeffer, etwas Zitronensaft und Kräuter (Dill, Petersilie oder Schnittlauch passt super dazu), vermengen und cremig rühren/schlagen.

Zwei dünne Scheiben Lachs aufschneiden (am besten mit einer Küchenmaschine/Brotmaschine; Lachs kann auch leicht gefroren sein -> besser zum dünn aufschneiden) und mit der Ricotta-Kräuter-Masse bestreichen -> kaltstellen!

Tomaten klein schneiden, mit Essig, Salz und Senf würzen und einziehen lassen. Mozzarella klein schneiden und mit dem Pesto (ich habe es selbst gemacht, da ich sehr viele Kräuter auf der Terrasse habe!) vermengen. Estragon-Senf mit Honig und Dill zu einer cremigen Sauce verrühren.

Das Roast "Wild" dünn aufschneiden (Mit groben Salz auf Teller bestreuen). Den gewaschenen Vogerlsalat mit dem Biersenf-, Essig-, Salz-, Schlagobers-Dressing beträufeln und anrichten. Alles am Teller, wie gewünscht, anrichten -> ACHTUNG: Vogerlsalat sollte erst kurz vor dem Anrichten gewaschen und mit Dressing beträufelt werden!!!

Nicht auf die leckere Senf-, Dill-, Honig-, Sauce vergessen -> Der Lachs schmeckt einfach himmlisch damit! Und ein oder mehrere Grissini am Teller anrichten. Dazu passt perfekt ein Gläschen gelber Muskateller. GUTEN APPETIT!!!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Michael Gadermeier.

Zutaten

1 kleines Stk. BIO-Roast "Wildfleisch" (Rotwild) (von Dorf-Jägern)

Etwas Zitronenpfeffer

Etwas grobes Meersalz (in Mühle!)

Zwei Hand voll frischen Vogerlsalat

Etwas Bier-Senf

Etwas Estragon-Senf

Ein Teelöffel Honig

Etwas Tomaten-, oder Apfelessig

Ein paar Tropfen Schlagobers

Zwei dünne Stückchen Lachs (Norw. Wildlachs, kein Burgenländischer ;))

Etwas Zitronensaft von frisch gepresster Zitrone
1 Stück Ricotta-Käse

Nach Geschmack frische Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, etc.)

1 Stück Mozzarella

Etwas Basilikum-Pesto (selbstgemacht)

6 Stück kleine Tomaten

600 Gramm

helles Dinkel-Mehl

300 Ml. Milch

3 EL Bona Pflanzenöl

2 TL grobes Meer-Salz gemahlen (schmeckt besser!)

½ Teelöffel Honig

30 Gramm Würfelhefe