



Zusatz-Content

Einfach scannen oder unter:
www.muster.com



Rezept von Alexander Posch aus dem „ESSENZ“ im Stainzerhof in Stainz

Zutaten für 4 Personen

- 4 Salatherzen
- 400 ml Rotkraut, frisch entsaftet
- 100 g Preiselbeeren, frisch
- 250 g Kastanien
- 1 Dose Kondensmilch
- 1 Limette
- Apfelbalsamicoessig
- Salz, Pfeffer

Gebrannter Romanosalat

mit Kastanien und Preiselbeeren

Zubereitung

Rotkrautsaft in einen Topf füllen und am Herd auf die Hälfte reduzieren. Maroni auf ein Backblech geben und für 12 Minuten bei 195° C im Ofen rösten.

Kondensmilch mit Preiselbeeren vermischen und mit dem Saft einer Limette, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen. Salatherzen der Länge nach halbieren, Strunk entfernen und mit der Schnittseite nach unten in einer Pfanne scharf anbraten, bis sie dunkel sind.

Anschließend in einen Teller geben, mit der Kondensmilch-Mischung übergießen und die geschälten Kastanien ringsherum anrichten. Zum Schluss mit dem reduzierten Rotkrautsaft beträufeln.

Tipp

Zum Entsaften einfach den Rotkraut vierteln, den Strunk herausschneiden und in kleinen Stücken in den Entsafter stecken. Verleiht Gerichten eine tolle Farbe!



CO₂-Fußabdruck

421 g CO₂ eq pro Portion
bei Zubereitung mit biologischen, saisonalen und regionalen Zutaten und energieeffizienten Geräten.

503 g CO₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit konventionellen, teils nicht saisonalen und regionalen Zutaten und herkömmlichen Geräten.