

# · COOLINHRIG ·

online einkaufen – lustvoll kochen – entspannt geniessen



## **Salanova-Salat mit Hirschwurst und getrockneten Apfelringli an Birnbrot dressing\***

Mit **Jacqueline Stgier**  
Von Kunfermann, Präz

A – COOLINHRIG - Sommerkreation

\* (fast) alle Zutaten sind bei buyfresh.ch erhältlich

für 6 Personen

### **2 Salanova\* Salate**

rüsten und waschen

\* Salanova ist eine neue Züchtung aus der Familie der Blattsalate. Durch das System „ein Schnitt und fertig“ ist dem Konsument die grösstmögliche Nutzung des Salates möglich. Der Salanova Salat hat eine ganz dünne Mittelrippe, die nicht weggeschnitten werden muss. Optisch und geschmacklich ein Hit – und passend zur Hirschwurst – wie ein Geweih ;0)

### **20 -24 weisse Spargeln**

sorgfältig vom Kopf zum Fuss schälen

### **1 -2 EL Öl oder Butter**

in einer Wok- bzw. Bratpfanne erhitzen

Spargeln bei kleiner Hitze langsam rundherum braten. Das Rührbraten der Spargel dauert in etwa gleich lange wie wenn man die Spargel siedet, also rund 15 – 20 Minuten.

Die Spargeln werden beim Braten etwas bissfester, die Geschmackstoffe sind etwas intensiver.

	Mit Meersalz und frischen Kräutern würzen. Nach Belieben kann am Schluss noch 1 TL Zucker über die Spargeln gestreut werden – kurz darin schwenken. Die Spargeln entfalten so ihr volles Aroma.
<b>100 -150g getrocknete Apfelringli</b>	Ringli in kleine Schnitze schneiden (geht am Besten mit der Schere)
<b>Gartengurken, Tomaten, Radiesli, Melonen, Frühlingszwiebeln, frische Äpfel ....</b>	Den Sommersalat kann man ganz nach Belieben mit Gemüse und Zutaten erweitern – je nach Saison.
<b>6- 8 Hirschwürste</b> (Damhirschwurst zum Sieden)	Die Hirschwürste werden in einer grossen Chromstahlpfanne bei knapp siedendem Wasser (ca. 80°C) etwa 20 Minuten gekocht.  Würste herausnehmen und in fingerdicke Rädli schneiden.  Die Wursträdli können gut etwa 10 Minuten im Ofen (140°C) warmgestellt werden.
<b>Birnbrot-Dressing:</b> <b>2-3 EL Birnbrot-Chutney</b> <b>1 EL grobkörniger Senf</b> <b>2-3 EL Salatgewürze, Salz, Pfeffer, Paprika,</b> <b>5 EL Aceto balsamico</b> <b>7- 8 EL Rapsöl</b> <b>2 EL Kaffeerahm</b> <b>2 EL Saft einer Zitrone oder Wasser</b>	Alle Zutaten bis und mit Aceto Balsamico in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab kurz „aufschlagen“ und mischen.  Öl, Kaffeerahm und Zitronensaft dazugeben und gut mischen.
<b>Eine Handvoll frische Gartenkräuter wie Schnittlauch, Krauseminze oder Bergthymian</b> <b>und</b> <b>getrocknete oder frische Blütenblätter</b> <b>oder etwas Baumnüsse und getrocknete Feigen</b>	Fein hacken und für die Dekoration bereitstellen.

### Nun geht es ans Anrichten:

Je nach Belieben die Salatzutaten in eine grosse Schüssel oder auf 6 Teller anrichten. Der Salanova-Salat eignet sich perfekt zum Drapieren für den Tellerservice. Alle weiteren Zutaten für den Salat – sowie die Spargeln zum Salat geben.

Die getrockneten Apfelringli dazu mischen und je nach Belieben 2-3 Frühlingszwiebeln direkt auf den Salat schneiden.

Birnbrot dressing dazugeben und die Hirschwurst-Rädli dazulegen.

Mit Kräutern und farbigen Blütenblättern, oder Nüssen und Feigen – COOL – dekorieren.

Hirschwurst und viele andere wunderbare Produkte von Kunfermann finden Sie hier:

[www.buyfresh.ch](http://www.buyfresh.ch)



## A Guata!

