

CREMIGER SCHICHTSALAT

Mit exotisch-indischer Curry-Kokos-Note



ZUTATEN

125 g	Braune Champignons
1 TL	Sesamöl
150 g	Lauch
100 g	Knollensellerie
1	große Bio-Orange
4 EL	Orangensaft
3 EL	Zitronensaft
2 TL	Brecht India Marinade
2 TL	Honig
1/8 TL	Brecht Ur-Steinsalz
1/2 TL	Brecht Pfeffer weiss, gemahlen oder fein gemahlen aus der Mühle
150g	Joghurt
100 g	Saure Sahne
1 1/2 TL	Brecht Rosa Pfeffer, ganz

FÜR 6 PERSONEN

ZEIT

35 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Champignons säubern, in nicht zu feine Scheiben, dann in Streifen schneiden. Eine Pfanne auf fast höchster Stufe erhitzen, Sesamöl hineingeben, Champignons darin sehr kurz braten, gleichmäßig Farbe bekommen lassen.
2. Lauch der Länge nach halbieren, Blätter gründlich waschen, schräg in feine Streifen schneiden. In einem kleinen Topf ca. einen halben Liter Wasser aufkochen, Lauchstreifen darin 5 Minuten blanchieren. Ausschalten, von der Kochstelle nehmen und in ein Sieb geben. Sofort mit eiskaltem Wasser übergießen und sehr gut abtropfen lassen. Ca. 2 TL der Streifen zur Seite stellen.
3. Knollensellerie schälen und waschen. Zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Orangen- und Zitronensaft in einem kleinen Topf auf hoher Stufe erhitzen, Selleriestreifen hineingeben. Hitze ausschalten, Topf von der Kochstelle nehmen und Streifen ca. 1 Minute darin ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in ein Sieb geben und das Abtropfwasser auffangen! Brecht India Marinade mit Abtropfwasser wieder zu den Zitrus Säften im Topf geben. Kalt stellen, quellen lassen.
4. Bio-Orange sorgfältig schälen, ganze Orange zuerst in feine Scheiben, dann in Streifen schneiden. 12 Streifen zur Seite stellen. Honig, Brecht Ur-Steinsalz und Brecht Pfeffer weiss in die Zitrus Säfte mit der Brecht India Marinade einrühren. Der Honig sollte aufgelöst sein. Joghurt und Sauerrahm hinzufügen, vorsichtig zu einem Dressing verrühren.
5. Nun in Portionsgläser einschichten, zuerst ca. 1 TL von dem Dressing hineingeben. Dann Sellerie-, Lauch-, Champignon- und

Orangestreifen. Jede Schicht mit 1 EL Dressing benetzen. Restliches Dressing über die Salate verteilen. Mit den zur Seite gestellten Lauch- und Orangestreifen sowie Rosa Pfefferkörnern garnieren.

Tipp:

Schmeckt sehr gut mit den Kartoffel-Kürbis-Rosetten. Die Rezeptmenge für 4 Personen auf Teller anrichten, 80 g gehackte Walnüsse hinzufügen. Mit Baguette leicht und sättigend.