

MANGO D'OR

GERÄUCHERTER LACHS MIT MANGO D'OR



Zutaten:

- 8 Scheiben Räucherlachs
- 2 Karotten
- 1 gelbe Rübe
- ½ Fenchelknolle
- 1 Zucchini
- 150 g Weißkraut
- 1 Stange Sellerie
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Curry
- ½ Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
- 100 ml Mango d'Or Walcher
- 2 EL Walnusskernöl
- 1 EL Minze, frisch geschnitten
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL Granatapfelkerne

Zubereitung:

Karotten und die gelbe Rübe mit einem Sparschäler in feine lange Streifen schälen. Fenchel, Zucchini, Weißkraut und Sellerie ebenso in feine Streifen schneiden. Gemüsebrühe mit Curry, Zwiebeln, Mango d'Or Walcher aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüwestreifen in die Brühe legen, kurz aufkochen und den Topf mit Inhalt vollständig auskühlen lassen. Das Gemüse auf vier Teller verteilen und mit Walnusskernöl beträufeln. Gemüse mit dem geräucherten Lachs, Granatapfelkernen und Minze garnieren und servieren.

MANGO D'OR

SALMONE AFFUMICATO CON MANGO D'OR



Ingredienti:

- 8 fette di salmone affumicato
- 2 carote
- 1 barbabietola gialla
- ½ bulbo di finocchio
- 1 zucchini
- 150 g di cavolo bianco
- 1 gambo di sedano
- 250 ml di brodo vegetale
- 1 cucchiaino di curry
- ½ cipolla, tagliata a strisce sottili
- 100 ml Mango d'Or Walcher
- 2 cucchiaini di olio di noci
- 1 cucchiaino di menta, appena tagliata
- sale marino
- pepe nero, macinato fresco
- 2 cucchiaini di semi di melograno

Preparazione:

Pelare le carote e la barbabietola gialla a strisce lunghe e sottili con un pelapatate. Tagliare a strisce sottili anche il finocchio, la zucchini, il cavolo bianco e il sedano. Far bollire il brodo vegetale con il curry, le cipolle, il Mango d'Or Walcher e condire con sale e pepe. Mettere le strisce di verdure nel brodo, portare brevemente ad ebollizione e lasciare raffreddare completamente la pentola con il contenuto. Dividere le verdure su quattro piatti e irrorarle con l'olio di noci. Guarnire le verdure con il salmone affumicato, i semi di melograno e la menta e servire.