

RUBUS IDAEUS

HIMBEEREN, ORANGEN, WACHTELBRUST,
CORNFLAKES



Zutaten:

- 200g Rote Beete/Rohren
- Etwas süß-saure Sauce
- 80g junge Salatspitzen
- 8 Wachtelbrüstchen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Cornflakes

Marinade:

- 40ml Walcher Rubus Idaeus
- 40 ml Olivenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- 12 Himbeeren
- 8 Orangen-Filets

Zubereitung:

Die Rote Beete-Knollen waschen und auf der Aufschnittmaschine roh, hauchdünn in Scheiben schneiden. Die Rote Beete-Scheiben in eine Mischung aus Walcher Rubus Idaeus und süß-saurer Sauce einlegen und marinieren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl veredeln.

Die Wachtelbrüstchen auf der Hautseite kurz in Cornflakes legen, anschließend kross anbraten, umdrehen und etwas nachziehen lassen.

Anrichtertipp:

Die Rote Beete-Scheiben attraktiv anrichten. Himbeeren und Orangenfilet beilegen. Einige zarte Salatspitzen dazugeben. Die Wachtelbrüstchen eventuell einmal tranchieren und lauwarm servieren.

RUBUS IDAEUS

LAMPONI, ARANCE, PETTO DI QUAGLIA,
CORNFLAKES



Ingredienti:

- 200g rape rosse
- salsa agrodolce
- 80g di lattuga
- 8 petti di quaglia
- sale e pepe macinato
- Cornflakes

Marinata:

- 40ml Walcher Rubus Idaeus
- 40ml olio d'oliva
- sale fleur de sel
- pepe
- 12 lamponi
- 8 filetti d'arancia

Preparazione:

Lavare le rape rosse e affettarle ancora crude e sottilissime con l'affettatrice. Marinare le fette di rape rosse in una miscela di Walcher Rubus Idaeus e salsa agrodolce. Condire con fleur de sel, pepe e un po' di olio d'oliva. Porre i petti di quaglia nei cornflakes dal lato della pelle, poi scottarli fino a quando sono croccanti, girarli e lasciarli riposare.

Consiglio per servire:

Disporre le fette di rape rosse in modo attraente sul piatto. Disporvi anche i lamponi e i filetti d'arancia. Aggiungere qualche punta di lattuga tenera. Se necessario, tagliare i petti di quaglia una volta e servirli su un piatto tiepido.