

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Kräuterbaguette

Zutaten (für 4 Personen):

80 g Butter
3 Stück Büffelmozzarella (ca. 120 g)
200 g Kirschtomaten
300 g Pflaumentomaten
1 Bund Basilikum
1 Bio-Zitrone
6 Prisen Alpensaline Edles Alpensalz Bergkräuter
1 Baguette
25 g Pinienkerne
6 EL Olivenöl
20 g Parmesan, fein gerieben
4-6 Prisen Bad Reichenhaller TomatenMozzarellaSalz

Zubereitung

Butter und Mozzarella rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie nicht zu kalt sind. Tomaten, Basilikum und Zitrone waschen und trocknen.

Die Butter mit einem Schneebesen in einer Schüssel cremig rühren und mit 4 Prisen Edles Alpensalz Bergkräuter abschmecken. Den Ofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Baguette im Abstand von ca. 4 cm einschneiden. Die Kräuterbutter in den Einschnitten verteilen und das Baguette ca. 10 Minuten auf der untersten Schiene aufbacken.

Währenddessen die Pinienkerne mit 4 EL Olivenöl mit mixen, die Basilikumblätter bis auf einige wenige abzupfen, grob vorschneiden und mit der Pinienkernmasse mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Den geriebenen Parmesan unterrühren und das Pesto mit 2 Prisen Edles Alpensalz Bergkräuter abschmecken.

Die Tomaten beliebig klein schneiden und auf den Tellern verteilen. Die Zitronenschale grob abreiben, den Saft auspressen.

Den Zitronensaft und 2 EL Olivenöl über die Tomaten geben, diese dann mit 3-4 Prisen TomatenMozzarellaSalz würzen. Den Mozzarella klein zupfen und auf den Tellern verteilen.

Den Salat mit Zitronenabrieb, Pesto, 1-2 Prisen TomatenMozzarellaSalz und den übrigen Basilikumblättern garnieren. Zusammen mit dem Baguette servieren.

Sommersalat mit Mango und Avocado

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Pflücksalat
½ Bund Minze
½ Bund Basilikum
200 g Kirschtomaten
1 Bio-Orange
1 Mango
1 Avocado
150 g Feta
1 EL Honig
2 EL weißer Balsamico
3 EL Olivenöl
5-6 Prisen Alpensaline Edles Alpensalz Alpenblüten

Zubereitung

Salat, Minze, Basilikum, Tomaten sowie die Orange waschen und trocknen. Die Mango und die Avocado von der Schale befreien. Tomaten, Avocado und Mango in beliebig große Stücke schneiden, Feta in Würfel schneiden.

Honig, Balsamico, Olivenöl und 3-4 Prisen Edles Alpensalz Alpenblüten zusammen in eine kleine Schüssel geben.

Von der Orange die Schale abreiben, den Saft auspressen und beides mit in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Kräuter grob klein zupfen und mit dem Salat und der Hälfte des Dressings mischen.

Den Salat auf Tellern anrichten und mit Mango, Avocado und Kirschtomaten belegen. Das restliche Dressing auf dem Salat verteilen und diesen mit 2 Prisen Edles Alpensalz Alpenblüten garnieren.

Tagliata vom Roastbeef auf Rucolasalat mit Pinienkernen

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Kirschtomaten
150 g Rucola
1 Zitrone
400 g Roastbeef ohne Deckel und Sehnen
2 EL Pflanzenöl
5-6 Prisen Alpensaline Edles Alpensalz Steak & Grill
80 g Pinienkerne
1 EL weißer Balsamico
1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl
100 g Parmesan
1 Ciabatta

Zubereitung

Die Tomaten, den Rucola sowie die Zitrone waschen und trocknen. Den Ofen auf 120 °C vorheizen.

Das Roastbeef abspülen und trocken tupfen, dann mit dem Pflanzenöl rundum goldbraun anbraten. Anschließend mit 4 Prisen Edles Alpensalz Steak & Grill würzen und für 10 Minuten direkt auf dem Ofenrost (auf der mittleren Schiene) weiter garen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Pinienkerne rösten. Zitronenschale abreiben und Zitronensaft auspressen. Den Saft mit Abrieb, Balsamico, Zucker und Olivenöl vermischen.

Die Tomaten in beliebig große Stücke schneiden, den Parmesan mit einem Sparschäler hobeln. Den Rucola mit dem Dressing vermischen und auf den Tellern verteilen.

Das Roastbeef dünn aufschneiden und ebenfalls verteilen. Den Salat mit den Tomaten und dem Parmesan belegen, mit den gerösteten Pinienkernen garnieren und 1-2 Prisen Edles Alpensalz Steak & Grill darüberstreuen.
Zusammen mit dem Ciabatta servieren.