

## REZEPTE

### Die Rezepte zum fleischlosen Festtagsmenü von Bad Reichenhaller

#### Vorspeise:

#### **Gebeiztes Lachs-Carpaccio mit Blutorange**

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Wartezeit:** mindestens 120 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

#### **Zutaten (für 4 Personen):**

600 g frisches Lachsfilet (Sushi-Qualität)

2 Blutorangen

20 g frischer Dill

2 Zweige Rosmarin

300 g Zucker

500 g Bad Reichenhaller AlpenSalz

2 TL Fenchelsaat

2 Scheiben Weißbrot

2 EL Butter

1 Zehe Knoblauch

1 EL Rapsöl



#### **Zubereitung**

Zunächst das Lachsfilet waschen und trocknen, ebenso Blutorangen, Dill und Rosmarin.

Den Lachs nach Gräten prüfen und diese gegebenenfalls entfernen. Von den

Blutorangen die Schale abschneiden, den Dill grob hacken. Etwas von dem Dill zum späteren Dekorieren beiseitestellen. Vom Rosmarin die Nadeln abzupfen. Zucker, Salz, Fenchelsaat, Dill und die Orangenschale miteinander vermengen. Etwas Salz für die

Croutons übriglassen. Das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten in einen tiefen Teller legen und mit dem Salz-Gemisch bedecken. Je nach Dicke des Fischfilets, dieses nun

mindestens 2 Stunden in der Trockenbeize ziehen lassen. Tipp: Schon am Vortag vorbereiten - der Lachs kann bis zu 20 Stunden im Salz liegen. Währenddessen aus der

Blutorange mit einem V-Schnitt Fruchtfilets schneiden. Das Weißbrot in gleichmäßige

Würfel schneiden. Mit der Butter, dem Knoblauch, etwas Rosmarin und Rapsöl auf dem

Herd rösten, mit 2 Prisen AlpenSalz abschmecken. Die Salzmischung mit kaltem Wasser von dem fertig gebeizten Lachsfilet abspülen, trocken tupfen und den Lachs in feine Scheiben schneiden. Diese sofort auf die Teller verteilen und mit den Orangenfilets, Croutons, Rosmarinnadeln und etwas Dill garnieren.

### Hauptgang:

#### **Portobello mit Rosenkohlblättern und Zimt-Granola**

**Zubereitungszeit:** 70 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** einfach

#### **Zutaten (für 4 Personen):** **Granola**

100 g kernige Haferflocken  
2 EL Sonnenblumenkerne  
2 EL Mandelsplitter  
2 EL Apfelmus  
1 EL Zucker  
½ TL Zimt, gemahlen  
1 Prise Kardamom, gemahlen  
1 EL Rapsöl  
Bad Reichenhaller Alpensaline Edles Alpensalz Alpenblüten  
Backpapier

#### **Pilze und Beilage**

8 Portobellos  
9 EL Rapsöl  
1 Zwiebel  
½ Zehe Knoblauch  
1 EL Tomatenmark  
300 ml Gemüsebrühe  
300 ml Malztrunk  
2 Blätter Lorbeer  
5 Wacholderbeeren getrocknet  
1 Zweig Rosmarin  
1 EL Hefeflocken  
3 EL Apfelessig  
Bad Reichenhaller Alpensaline Edles Alpensalz Alpenblüten  
600 g lila Trüffelkartoffeln  
Bad Reichenhaller AlpenSalz (für die Kartoffeln)  
6 Stk. Rosenkohl  
150 g Pecorino, geraspelt





### **Zubereitung**

Ofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Für das Granola Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Mandelsplitter, Apfelmus, Zucker, Zimt, Kardamom, 1 EL Rapsöl und 2 Prisen Edles Alpensalz Alpenblüten mischen. Die Mischung auf einem mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Pilze nach und nach in einer Pfanne mit 6 EL Rapsöl braten, dann in einen Bräter legen. Die Zwiebel schälen, grob schneiden und in der Pfanne mit 2 EL Rapsöl braun rösten. Knoblauch schälen, grob schneiden den Zwiebeln hinzufügen. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, dann das Ganze mit der Gemüsebrühe und dem Malzgetränk ablöschen. Mit Lorbeer, Wacholder, Rosmarin, Hefeflocken und Apfelessig würzen und mit 6 Prisen Edles Alpensalz Alpenblüten abschmecken. Eine Minute köcheln lassen und durch ein Sieb über die Pilze in den Bräter geben. Das fertige Granola aus dem Ofen nehmen. Die Portobellos bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Währenddessen die Kartoffeln und Rosenkohl waschen. Die Kartoffeln mit kaltem Salzwasser aufstellen und garkochen. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen und die übrigen Blätter abzupfen. Diese dann mit 1 EL Rapsöl kurz scharf anbraten und mit 1 Prise Edles Alpensalz Alpenblüten würzen. Die fertig geschmorten Pilze aus dem Ofen nehmen und den Sud durch ein Sieb gießen. Die Kartoffeln halbieren und mit den Pilzen anrichten. Etwas Schmorfond dazugeben und mit Rosenkohlblättern, Pecorino und Granola garnieren.

**Dessert:**

**Glühwein-Kirsch-Tiramisu**

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten

**Wartezeit:** 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Zutaten (für 4 Personen):**

1 Bio-Orange (Saft und Schale)

200 ml Rotwein

100 ml Kirschsafft

3 Kapseln Kardamom

2 Sternanis

150 g feiner Zucker

1 ½ TL Zimtpulver

Bad Reichenhaller AlpenSalz aus der Mühle

2 TL Speisestärke

200 g Kirschen

80 g Löffelbiskuits

100 ml Kaffee (gekocht und abgekühlt)

200 ml Sahne

100 g Frischkäse

300 g Mascarpone

80 g Schokoraspel



**Zubereitung**

Die Orange waschen und trocknen, die Schale grob abschneiden und den Saft auspressen. Rotwein, Orangensaft, Orangenschale und Kirschsafft zusammen aufkochen und mit Kardamom, Sternanis, 20 g Zucker und Zimtpulver auf 100 ml reduzieren. Mit 2 Prisen AlpenSalz aus der Mühle abschmecken. Den Rotweinsud durch ein Sieb geben und anschließend mit der Stärke abbinden. Anschließend die Kirschen zugeben und mindestens 30 Minuten kaltstellen. 4 Gläser bereitstellen, die Biskuits im Kaffee tränken und den Boden der Gläser damit auslegen. Den restlichen Zucker in der Sahne auflösen und zusammen mit dem Frischkäse aufschlagen. Mascarpone langsam einrühren und ebenfalls etwas aufschlagen. Aber Vorsicht: Nicht zu lange schlagen, sonst zerfällt die Creme! Die Masse mit einer Prise AlpenSalz aus der Mühle abschmecken. Nun die Gläser abwechselnd mit der Glühwein-Kirsch-Mischung und der Mascarponecreme füllen. Das Dessert vor dem Servieren mit Schokoladenraspeln garnieren.