



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Mpumalanga Salad

Straussen-Filet mit Chakalaka und Aprikosen-Blatjang

Milk tart

Kolombyntjes

Zutaten:

Zubereitung:

Mpumalanga Salad

1 Stk.	Salat z.B. Eichblatt	
1 Stk.	Salat z.B. Feldsalat	
	essbare Blumen	
400 g	Forelle geräucht	in Scheiben geschnitten
2 Stk.	Avocados	
1 Stk.	Zitrone	Saft
1 Stk.	Orange	filetiert
100 g	Macademianüsse	
100 g	Pecan- oder Walnüsse	
	Forellenkaviar	
100 ml	Olivenöl	
100 ml	Sonnenblumenöl	
1 Stk.	Zitrone	Saft
	Rotweinessig	
	Zucker	
1-2 Stk.	Knoblauchzehen	zerdrückt
	Salz, Pfeffer, englisches Senfpulver	
	Kräuter(Schnittlauch, Peterli, etc.)	fein gehackt

Auf den Tellern die Salatblätter von mindestens 2 verschiedenen Salaten ausbreite. Die Avocados in Längsscheiben geschnitten und die Forellen darüber legen. Mit etwas Zitrone beträufeln und essbare Blumen, Orangensegmente und Nüsse dekorativ darüber verteilen.

Die Vinaigrettezutaten mischen (Rotweinessig nach Geschmack) und abschmecken. Die Vinaigrette über den Salat verteilen. Mit Forellenkaviar dekorieren.