

Blunzn Krautwickler

Zutaten

375 g	Blutwurst
50 g	Grammeln
	Kren
4 Blätter	Weißkraut
4	Scheiben Speck
100 g	Blaukraut feingeschnitten
50 ml	Orangensaft
1 Esslöffel	Preiselbeeren
1 Teelöffel	Honig
	Salz, Pfeffer, Ingwer
	Hanfsamen



Zubereitung

Weißkraut blanchieren. Blunzen faschieren mit Grammeln, Kren, Salz und Pfeffer abschmecken. In die Krautblätter drehen. Mit Speck umwickeln und anbraten. Das feingeschnittene Blaukraut mit Salz, Honig, Preiselbeeren, Orangensaft, Ingwer und Salz würzen. Mit Hanfsamen anrichten.

Saibling-Rettich Rolle mit Rote Rüben Kren

Zutaten

4x	Saibling
	Salz, Zucker, Zitrone, Koriander, Lorbeer
1 Stück	Rote Rüben
	Kren, Rettich, Blattspinat, Essig, Gelatine, Kren,
	¼ l Obers
	etwas Kren
	Folie



Zubereitung

Saiblingfilets mit Salz, Zucker, Koriander, Lorbeer und Zitronen ca. 6h marinieren. Rote Rüben durch den Entsafter. Roten Rübensaft mit etwas Essig und Salz abschmecken. Gelieren. Den Saibling mit Spinat in den etwas eingesalzenen, dünn geschnittenen Rettich eindrehen. Obers mit Kren, Zitrone und Salz mischen und in eine IST Flasche füllen. Auf das Gelee das Mousse spritzen und die geschnittene Rolle vom Fisch darauf anrichten.