

Himbeersenf

Unseren **Himbeersenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Wild und Geflügel genießen. Perfekt zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, Rotkohl und feinen Soßen. Lecker auch zu allerlei Grillgut oder leicht unter Frischkäse gerührt mit frischem Baguette.



Salat mit Gänseleber

Eichblatt-, Rucola-, Chicorée- oder Feldsalat, rosa gebratene Wildgeflügelstreifen (z.B. Gänseleberstreifen), in Scheiben geschnittene Champignons, gewürfelte rote Zwiebel, kleingeschnittene Lauchzwiebel, rosa Pfeffer und etwas filetierte Orangenscheiben auf einem Teller anrichten.

Von 1 -2 Esslöffeln Himbeersenf, Öl, weißem Aceto Balsamico, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Honig und Salz eine Vinaigrette zubereiten und über den Salat geben.

Bratensauce

Fleisch anbraten und nach Geschmack würzen. Zum Ende der Garzeit das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zwei Esslöffel Himbeersenf, etwas weißen Aceto Balsamico, frisch gemahlenen Pfeffer und Salz in den Bratensud geben und noch kurz aufkochen lassen....Fertig!

Obstsalat

Himbeersenf mit etwas Orangensaft, Walnüssen und eine Prise Vanillezucker verfeinern und als Dip zu Obstcarpaccio oder als Dressing zum Obstsalat servieren.