

Crispy Sommer Salat

BRIXENTALER
BERGHENDL

Bio
Unterberghof
MICHAEL ASTNER, KELCHSAU

Hendl im Strudelteig auf
Vogersalat mit frischen
Eierschwammerln

Rezept von

PETER LAIMINGER
Gasthaus Steinberg, Westendorf

Zutaten

für 4 Personen

hier kann man
gerne Hendlreste vom
Vortag verwenden,
oder frische
Schenkel braten

2 EL MISOPASTE
2 EL SOJASAUCE
2 SCHUSS REISSERTIG
SAFT VON 1 LIMETTE
1 KLEINES STÜCK INGWER
100 ML SESAMÖL
50 ML WASSER

GEBRATENES HENDL
STRUDELTEIG
1 KAROTTE
1 GELBE RÜBE
1/4 STK. LAUCH
1/4 STK. FRÜHKRAUT
2 DOTTER
1 SCHUSS SESAMÖL
SAFT VON 1 LIMETTE
SALZ, PFEFFER

4 HAND VOLL EIERSCHWAMMERL
4 HAND VOLL VOGERSALAT
SALZ PFEFFER



① Miso Dressing

Zubereitung

Misopaste, Sojasauce, Reisessig, Limettensaft und das kleine Stück Ingwer gut mixen. Das Sesamöl und das Wasser langsam einrühren bis ein homogenes Dressing entsteht.

③ Salat

Zubereitung

Für den Salat die Eierschwammerl anbraten, mit Salz /Pfeffer würzen und mit dem Vogerlsalat und dem Misodressing marinieren. Crispy Rolls quer in der Mitte durch schneiden und auf dem Salat anrichten.

② Crispy Rolls

Zubereitung

Das Fleisch vom gebratenen Hendl abzupfen und in kleine Stücke schneiden. Aus dem Strudelteig Rechtecke in beliebiger Größe schneiden. Das Fleisch mit dem fein geschnittenen Gemüse, Dotter, Öl, Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für jene die es schaf mögen auch gerne noch eine Chilischote hacken und dazumischen. Strudelblätter mit der Masse füllen, Ränder mit Wasser befeuchten und zu Rollen formen. In heißem Fett backen.

Weinempfehlung

BLANC DE NOIR (WEISSER ZWEIFELT)
Weingut Dürnberg, Weinviertel



POWERED BY

MEHR REZEPTE UNTER
WWW.KOCHART.TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

