

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Allerlei Wild: Wildpastete & Wildrohschinken auf Selleriecreme mit Kriecherlchutney, Wildpreiselbeeren, gerösteten Nüssen und Zupfsalat

Zutaten

(4 Personen)

- 200 g Sellerie
- 2 EL Butter
- Salz
- 20 ml Kriecherlessig
- 40 ml Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 200 g Zupfsalat
- 200 g Rohschinken
- 1 Glas Wildpastete
- 1 Glas Kriecherlchutney
- 4 EL Wildpreiselbeeren
- 80 g geröstete Walnüsse

Zubereitung

Geschälter & gewürfelter Sellerie in etwas Salzwasser sehr weichkochen und das Wasser abseihen (dieses Wasser eignet sich auch als Gemüsefond). Mit etwas Butter, Salz und einem Schuss Gemüsefond zu einer cremigen Konsistenz pürieren.

Für die Marinade Kriecherlessig, Olivenöl, 1 Prise Salz und Zucker vermengen und im Zupfsalat gut durchmischen.

Die Selleriecreme auf einen Teller streichen, darauf den Rohschinken & Pastete platzieren, mit dem Kriecherlchutney, den Preiselbeeren, den gerösteten, leicht gesalzene Nüssen und Zupfsalat anrichten.