

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

Fotocredit: Simeon Baker



Salat vom Untersberger Reh

Koch Vitus Winkler

Zutaten

(4 Personen)

- 1 geschmorter Rehschlägel
(alternativ: Rehfilet, Rehrücken od. geräucherte Flugentenbrust)
- 200 g Vogersalat
- ½ Stk. Rotkraut
- 2 Orangen (Filets & Saft)
- 2 EL eingelegte Preiselbeeren
- 2 EL eingelegte Vogelbeeren
- 3 EL Preiselbeeressig
- 4 EL Olivenöl
- 8 EL Rehsauce
- Salz

Zubereitung

1. Für den Salat die Orangen filetieren und den Saft auspressen. Das Rotkraut in feine Streifen und das Reh in dünne Scheiben schneiden.

2. In einer Schüssel die Rehschlägel-Scheiben, die Rotkraut-Streifen und die Orangenfilets anrichten. Den gewaschenen Vogersalat und die eingelegten Preiselbeeren und Vogelbeeren dazugeben.

Quelle: ORF extra

3. Den Salat mit dem Orangensaft, etwas Olivenöl, Salz, einem Schuss Preiselbeeressig und ein wenig Rehsauce marinieren und servieren.