

Rezepte

Carppaccio von der Mairübe mit gebeiztem Lachs und Kräutervinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

4 Mairüben
300 g gebeizter Lachs
Petersilie, Schnittlauch, Estragon, 1 rote Zwiebel,
Olivenöl, 1 Zitrone, Weißweinessig,
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Mairübchen schälen in dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller kreisförmig Auslegen. Kräuter fein hacken, Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und dem Essig eine Kräutervinaigrette herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Lachs 4 kleine Röschen drehen und mittig auf das Carpaccio setzen. Kurz vor dem servieren die Vinaigrette auf den Tellern verteilen.



Mairübchentaler mit Thunfisch-Dip

Zutaten für 4 Personen

4 Mairübchen
1 Dose Thunfisch in eigenem Saft
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
1 EL Majonnaise
1 EI Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Kapern nach Geschmack

Zubereitung:

Mairübchen schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Thunfisch abtropfen und mit Sauerrahm, geschnittenen Frühlingszwiebeln, entkernten, gewürfelten Tomaten, Majonnaise in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alle Zutaten gut vermischen. Mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und auf die Taler geben.

