



JOHANN LAFER

REZEPT

Rotkrautsalat an Walnüssen, gebratenen Birnen und Rehfilet mit Zimtblütensalz

Rezept für 4 Personen

0,5	Kopf Rotkohl, ca. 500 g	Vom Rotkohl den Strunk entfernen und das Kraut in feine Streifen schneiden.
-----	-------------------------	---

3 EL	Balsamico	Das Rotkraut mit den Händen durchkneten. Essig, die beiden Ölsorten, Walnüsse und Preiselbeeren zufügen, alles gut vermischen. Den Salat mit Zimtblütensalz und Pfeffer abschmecken und durchziehen lassen.
2 EL	Rapsöl	
4 EL	Walnussöl	
40 g	Walnüsse, grob gehackt	
2 EL	Preiselbeeren aus dem Glas Johann Lafer Zimtblütensalz Tellicherry Pfeffer	

2	Birnen	Birnen schälen, halbieren, entkernen und die Hälften in Spalten schneiden.
---	--------	--

Den Ofen auf 150° C vorheizen.

400 g	Rehrückenfilet, ohne Haut und Sehnen Johann Lafer Zimtblütensalz Tellicherry Pfeffer	Rehrückenfilet salzen und pfeffern und rundum in dem heißen Butterschmalz anbraten. Birnenspalten zufügen und kurz mitbraten. Dann für 10 Minuten in den Ofen schieben.
30 g	Butterschmalz	

Rehfleisch in Scheiben schneiden und mit dem Rotkrautsalat und den gebratenen Birnen anrichten.



JOHANN LAFER

REZEPT

© by Johann Lafer

Seite 2 von 2

Johann Lafers Table d'Or GmbH • Hauptstraße 3 • 55452 Guldenthal • Tel.: 06707-9495-0 • Fax: 06707-9495-45
Amtsgericht Bad Kreuznach • HRB Nr. 3444 • Sitz Guldenthal • Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de • tabledor@johannlafer.de