



SAURES VOM SAFTSCHINKEN KOHLRABI / RADIESCHEN-VINAIGRETTE / SENFKAVIAR

ZUTATEN für 4 Portionen

60 dag	Saftschinken-Aufschnitt vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
1	Kohlrabi
150 g	Radieschen
3 EL	Rapsöl
1	Zitrone (Saft)
1 TL	Zucker
150 g	Salat (Vogerl, Spinat, ...)
3 EL	Senfkaviar

Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Radieschen fein würfeln. Für das Dressing Rapsöl, Zitronensaft, Zucker, etwas Salz und Pfeffer gut zusammenrühren und die Radieschen dazugeben und alles anrichten. Mit etwas Senfkaviar dekorieren.