

Hauptspeise für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Marinieren: ca. 30 Min.
Energiewert/Person: ca. 681 kJ/162 kcal



PARFÜMIERTER MOSTBRÖCKLI- SALAT

1 TL	Anis
¾ EL	Rapsöl
1 EL	Appenzeller Alpenbitter
100 g	Mostbröckli in Tranchen
1 TL	Senf
2 EL	Weissweinessig
3 EL	Rapsöl
	Salz und Pfeffer nach Bedarf
200 g	Stangensellerie
80 g	Nüsslisalat



Zubereitung

Anis in einer unbeschichteten Pfanne rösten, herausnehmen, sofort mit Öl und Appenzeller Alpenbitter verrühren. Einen flachen Teller mit wenig Marinade bestreichen. Mostbröckli darauflegen, mit restlicher Marinade bestreichen. Zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.

Für die Salatsauce Senf, Essig und Öl verrühren, würzen. Stangensellerie in Scheibchen schneiden. Kurz vor dem Servieren mit dem Nüsslisalat unter die Sauce mischen.

Salat auf Teller verteilen, marinierte Mostbröckli darauf anrichten.

Dazu passt Baguette.