



BIRNENSENF

Unseren **Birnensenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fondue, Fleisch und Fisch genießen. Perfekt auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings und feinen Soßen. Als Dip zu Käse und einem Glas Wein genießen.

Rucolasalat

Rucola auf einem Teller anrichten und gewürfelte Birnen, gewürfelte Avocado, gehackte Walnüsse und Gorgonzola darüber geben.

Mit etwas Birnensenf, kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln, Öl, weißem Balsamico, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Honig und Salz ein Dressing zubereiten und über den Salat gießen.

Sahnesauce zu Entenbrust oder Leber

Das Fleisch etwas salzen und leicht in Mehl wenden.

In der Pfanne mit Butter goldbraun braten, dann aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warm halten.

Eine gehackte Zwiebel in Butter glasig dünsten und mit etwas Rhabarbersaft oder Apfelsaft ablöschen. Birnensenf und Crème fraîche dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. gehackte Walnüsse und gewürfelte Birne hinzugeben. Zum Servieren das Fleisch auf den Tellern mit der Birnensenfsauce anrichten.

Dazu passt frisches Baguette.