



PREISELBEERSENF

Unser körniger **Preiselbeersenf** passt mit seiner feinen Meerrettichnote besonders gut zu Wild, Rindfleisch, Fondue und auf Käseplatten.

Wildgulasch erhält durch unseren Preiselbeersenf einen besonders delikaten Geschmack.

Blattsalat mit Fisch oder Wild

Bunter Blattsalat, goldbraun gebratene Fischstückchen oder Wildstreifen, einige in Scheiben geschnittene Champignons, etwas gewürfelte rote Zwiebeln, rosa Pfeffer und filetierte Pflaumen auf einem Teller anrichten.

Mit 1 -2 Esslöffel Preiselbeersenf, kleingeschnittenen Lauchzwiebeln, Öl, weißem Aceto Balsamico, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Honig und Salz ein Dressing zubereiten und über den Salat geben.

Gefüllte Fischroulade

Fisch (z.B. Seelachsfilet) mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer einreiben.

Preiselbeersenf großzügig auf das Filet streichen und darüber ein Wirsingkohlblatt legen. Filet zusammenrollen und mit einem Holzspießchen schließen. In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und die Fischroulade darin leicht anbraten, mit Weißwein oder weißem Traubensaft ablöschen und im Ofen ca. 20 Min. bei 150°C garen.