



**Rezept:**

**Rezept: Rezept für 10 Personen:**

**Oh du steirisch, frühlingshafter Sherry Hering  
Leinöl Haselnuss Sherry Hering, g'mischter Salat, Frühlingsgemüse und Kräuter Apfel  
Creme**

**Was brauchst denn dazu:**

**Leinöl Haselnuss Sherry Hering:** 1400g Sherry Hering von Friesenkrone, 80ml Hartlieb Leinöl, 100g weißer Sesam, 100g geriebene Haselnuss, 70ml Hartlieb Haselnussöl

**G'mischter Salat:** 140g Vorgerlsalat, 100g Kopfsalat, 100g Rote Beete Blätter, 100g Radicchio Castelfranco, 100g Bionda Salat

**Salatsoßerl vom steirischen Kernöl:** 100g steirische Kürbiskerne, 80ml Zwetschenessig von Gölles, 80ml Hartlieb Haselnussöl, 80ml Fandler Hanföl, 40g Estragonsenf

**Frühlingsgemüse:** 600g gelbe Karotten, 600g rote Rübchen, 600g Karotte, 400g Zucker, 600ml Wasser, 400g Kräuternessig, 10g Bad Ischler Salz, 20g Pfefferkörner Schwarz, 20g Lorbeer, 20g Wacholderbeeren

**Kräuter Apfel Creme**

600g Eigelb vom Bio Hühnchen, 250 ml Mirin, 250 ml Reissessig, 20ml Apfelessig von Gölles, 20g Petersilie Glatt, 20g Dill, 20g Kerbel, 20g Estragon

### **Wie Wird's gemacht:**

**Leinöl Haselnuss Sherry Hering:** Für den Sherry Hering das Leinöl und Haselnussöl vermengen und danach den Sherry Hering in Mundgerechte Stücke Portionieren und mit der Marinade marinieren. Danach den Sherry Hering mit Sesam und geriebenen Haselnüssen würzen.

**G'mischter Salat:** 140g Vogerlsalat, 100g Kopfsalat, 100g Rote Beete Blätter, 100g Radicchio Castelfranco, 100g Bionda Salat, Die verschiedenen Salate Waschen und mit einer Salatschleuder trockenschleudern. Anschließen in Stücke zupfen und bis zum Servieren kaltstellen.

**Salatsoßerl vom steirischen Kernöl:** Für die Herstellung der Salatsoße den Zwetschgenessig mit den Senf und Salz und Zucker vermengen. Danach den Hanf und Haselnussöl nach und nach zugeben und die Kürbiskerne zugeben. Mit Salz und Zucker nach Gusto abschmecken.

**Eingelegtes Bauerngemüse:** Die Gemüsesorten waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in 1mm dicke Scheiben Hobeln und sortenrein in ein Einmachglas geben und die restlichen Zutaten aufkochen. Danach die vorbereiteten Gemüsescheiben heiß damit übergießen. Anschließend 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

### **Kräuter Apfel Creme**

Alle Zutaten bis auf die Kräuter im Thermomix auf 85 °Grad mixen, bis eine sehr feine Creme entsteht. Danach mit Salz abschmecken und durch ein Küchensieb passieren. Danach 3 Stunden kaltstellen und mit den Kräutern nochmals fein im Thermomix mixen. Wieder abpassieren und servieren.

### **Zum Anrichten**

Mit Kürbiskernen und nach persönlichem Geschmack garnieren.

Ihr Jürgen Kettner wünscht Ihnen viel Vergnügen beim Nachkochen. Küß die Hand.