

Roher Sauerkrautsalat an Sauerrahmsauce

500 g rohes, mildes Delikatess-Sauerkraut
4 Stück Halbblut- oder Blutorangen
50 g Baumnüsse

Sauce:

100 g Creme fraîche
1 dl Orangensaft (vom filetieren)
3-4 EL Öl
½ Schalotte, fein gehackt
Salz, Pfeffer, wenig Nelkenpulver

ca. 80 g Creme fraîche,
Orangenzesten und wenig Orangeat zum Garnieren

- ❖ Sauerkraut gut auspressen und mit einer Gabel auseinander zupfen. Orangen filetieren. Den Saft für die Sauce auffangen und beiseite stellen. Baumnüsse grob hacken, ohne Fett rösten und auskühlen lassen.
- ❖ Für die Sauce Creme fraîche mit Orangensaft, Zitronensaft, Öl, Schalotten und Orangeat verrühren und würzen. Mit dem Sauerkraut mischen.
- ❖ Den Sauerkrautsalat auf Teller verteilen. Mit Orangenfilets, Baumnüssen, Creme fraîche, Orangenzesten und Orangeat garnieren.

Tips:

- Für milderen Salat das Sauerkraut kurz warm abspülen und gut auspressen.
- Den Salat in einem kleinen Weisskabisblatt anrichten.
- Statt Sauerkraut Weisskabis fein schneiden, in einem Sieb 2 Minuten in siedendes Salzwasser halten und noch warm mit der Sauce mischen.