

GEWÜRZ-
SCHÄTZE



RÄUCHERLACHS

mit Alpenkräuterkartoffeln, Kräuterquark, Salat und Pumpernickel-Crumble –
Hauptspeise für 4 Personen

Alpenkräuterkartoffeln

Kartoffeln mit der Schale kochen. Kurz vor dem Garpunkt die Kartoffeln abgießen und mit der Butter bei mäßiger Hitze in der Bratpfanne zu Ende garen, sodass eine leichte Bräunung entsteht. Direkt vor dem Servieren das Alpenblütensalz zugeben und einmal durchschwenken.

Kräuterquark

Den Magerquark mit der Sahne glattrühren und die frischen Kräuter zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat

Pumpernickel mit der Hand zerbröseln und mit der Butter bei mäßiger Hitze in der Pfanne knusprig braten.

Dressing

Essig und Öl, Senf und Honig mit je einer Prise Salz und Pfeffer in ein Schraubglas geben und so lange schütteln bis ein homogenes Dressing entsteht.

Alpenblütenkartoffeln mit Salat, Kräuterquark und Lachs anrichten.
Nach Geschmack mit etwas Leinöl beträufeln.

Guten Appetit!

Zutaten

für Alpenkräuterkartoffeln

1 kg mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 Ei Butter
15 g SoulSpice Alpenkräutersalz

für Kräuterquark

500 g Magerquark
100 g Schlagsahne
20 g frischer Dill
20 g frischer Schnittlauch
20 g frische Petersilie
Salz, Pfeffer

für Salat

200 g frischen Blattsalat
120 g Pumpernickel
1 Ei Butter
1 Pr. Salz
50 ml Olivenöl
20 ml weißer Balsamico-Essig
2 TL milder Senf
2 TL Honig
Salz, Pfeffer
250 g Räucherlachs



Im SoulSpice Alpenkräutersalz gipfeln Heimat, Nachhaltigkeit und Genuss: Naturbelassenes Alpen-Steinsalz wird mit heimischen Kräutern und essbaren Blüten aus biologischem Anbau zu einer kleinen Aromen-Sensation veredelt. Das Alpenkräutersalz entsteht in echter Handarbeit in der SoulSpice-Manufaktur Bad Tölz. Die regionalen Bergwiesen-Aromen verleihen dem Kräutersalz seinen einzigartigen Charakter und sind obendrein ein wahrer Augenschmaus!

Die Kräuter stammen aus ökologischem Anbau in Süddeutschland und das Alpensalz wird in Handarbeit in den österreichischen Alpen gewonnen. SoulSpice unterstützt damit den regionalen Anbau von Gewürzen und Kräutern. Veredelt wird das Alpenkräutersalz durch Rosenblüten aus dem Iran, die mit fairem Handel unterstützt werden. Ebenfalls aus dieser Kooperative stammen die einmalig schönen Safranfäden im Salz.