



Sauerländer Senfsteak (Zutaten für ca. 4 Personen)

- **4 Stück Schweinerückensteaks à ca. 200 g**
- **4 TL Feigen-Senf**
- **2 TL Bärlauch-Senf**
- **2 TL Feigen-Aperitif Essig**
- **3 TL Bärlauch-Öl**
- **Salz / Pfeffer aus der Mühle**
- **2 TL Butterschmalz**
- **1 Stück kleine Zwiebel**
- **1 Schale braune Champignons**
- **Gemüsebrühe**



Zubereitung:

Essig, Öl und Senf verrühren mit Pfeffer abschmecken. Mit dieser Marinade die Steaks gut einreiben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks 5 Minuten je Seite bei mittlerer Hitze braten. Inzwischen die Zwiebeln würfeln. Die Steaks rausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit etwas Brühe ablöschen, die Zwiebeln darin glasig dünsten und die Champignons und den Rest der Marinade dazugeben. Bei Bedarf noch etwas Brühe zugeben. Leicht einköcheln lassen und über die fertigen Steaks geben. Mit Kartoffelpüree und kräftigem Gemüse (z.B. Rosenkohl) servieren.

Rezept

2

2012_03

**weitere Infos unter:
www.blumen-vogt.de**

schenken & genießen

Kölner Str. 94
57368 Lennestadt
☎ 02721 / 2541



Fresh up „fruchtig-süß“ (Alkoholfreier Cocktail)

- 4 cl Orangen Aperitif-Essig mit Champagner 6% Säure
- 4 cl Erdbeer-Sirup
- 8 cl Maracujasaft
- 2 cl Ananassaft
- 1 Orange



Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Orangenstücke mit Crushed Ice im Cocktailshaker kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein mit Crushed Ice gefülltes Cocktailglas geben. Anschließend die Orangenstücke in das Glas geben.

Deko:

Wir empfehlen ein Orangenstück.

Rezept

2

2012_03

weitere Infos unter:
www.blumen-vogt.de

schenken & genießen

Kölner Str. 94
57368 Lennestadt
☎ 02721 / 2541