



Restaurant  
Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Geeister Wintersalat mit Bachbunge

	Für 4 Personen:	
60 g	Gemüsefenchel	- Die Gemüse halbieren und auf der Aufschnittmaschine oder mit dem Gemüsehobel längs in dünne Scheiben schneiden. In mit Zitronensaft versetztem Eiswasser mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
60 g	Staudensellerie	
90 g	Chicoree	
30 g	Karotten	
60 g	Radicchio	
	Saft einer ½ Zitrone	
	Verjus-Vinaigrette:	
1	Schalotte, fein gewürfelt	- Für die Vinaigrette die Schalotte in etwas heißem Olivenöl andünsten. Mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen. Den Verjus dazugeben und vom Herd nehmen. Den Essig und das restliche Olivenöl daruntermischen und mit Salz würzen.
50 ml	Olivenöl	
1 TL	Weißwein	
2 EL	Gemüsefond	
1 EL	Verjus (leicht vergorener grüner Traubensaft) oder weißer Balsamicoessig	
2 EL	Rotweinessig	
1 TL	Meersalz	
50 g	Bachbunge	- Die Gemüse auf 4 Tellern anrichten, mit der Verjus-Vinaigrette überziehen und mit dem Bachbungenkraut garnieren.
		- Dieser Salat passt gut zu Garnelen, Jakobsmuscheln, Rotbarbe und Entenbrust.