

Thunfisch-Carpaccio mit Lindenblütenhonig-Vinaigrette

Für 4-6 Personen



2 EL Bienenhof Pausch Sommerhauch-Likör
1 - 2 EL Bienenhof Pausch Lindenblütenhonig-Essig
Meersalz
Pfeffer, Kubebenpfeffer und getrockneter Ingwer aus der Mühle
etwas Zitronenabrieb
eine Spur Zimtblüte
4 EL mildes Öl, z.B. Avocadoöl
200 g Thunfisch in Premium-Sashimi-Qualität

Aus allen Zutaten für die Vinaigrette eine schöne Emulsion rühren und abschmecken.
Den Thunfisch in sehr dünne Scheiben schneiden.
Die Thunfischscheiben von beiden Seiten mit der Vinaigrette einpinseln.
Auf Tellern anrichten und mit einigen Salatblättern oder Essblüten schön anrichten.

Thunfischtatar mit Akazienhonig-Essig

Für 4-6 Personen

250 g Thunfisch in Premium-Sashimi-Qualität - fein gehackt
2 TL Kapern - fein gehackt (oder Kapernpaste)
1 EL Cornichons - fein gehackt
1 TL Dijon-Senf
2 EL Akazienhonig-Essig
1 TL Akazienhonig
3 EL mildes Olivenöl
etwas gehackter Dill, etwas Schnittlauch in sehr feinen Röllchen, Meersalz,
Pfeffer aus der Mühle, eine Spur Cayenne
8 Himbeeren
1 TL Bienenhof Pausch Edelkastanienhonig-Essig
1 TL Bienenhof Pausch Edelkastanienhonig

Aus Senf, Akazienhonig-Essig, Akazienhonig, Olivenöl, gehacktem Dill, Schnittlauch, Meersalz, Pfeffer und Cayenne eine Emulsion rühren.
Mit dem klein gehackten Thunfisch, Kapern und Cornichons vermischen. Abschmecken und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
Das Thunfischtatar schön auf Tellern anrichten und mit Salat oder Essblüten dekorieren.
Die Himbeeren mit je 2 Tropfen Edelkastanienhonig-Essig und etwas Edelkastanienhonig füllen. Die Himbeeren auf dem Teller anrichten.

Tipp: Für einen etwas intensiveren Geschmack kann die Schüssel mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe ausgerieben werden.

Edelkastanienhonig-Essig-Apfel-Gelee

Für 4-6 Personen

250 ml Kalbsfond
100 ml Apfelsaft
100 ml Bienenhof Pausch Edelkastanienhonig-Essig
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
Thymian, Rosmarin
1 TL Bienenhof Pausch Edelkastanienhonig
Pfeffer aus der Mühle
Zimtblüte
Muskatblüte
5 Blatt Gelatine
Öl zum Einfetten

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eine flache Form mit Folie auslegen und leicht mit Öl einpinseln.

Fond, Apfelsaft und Edelkastanienhonig-Essig aufkochen. Die Kräuter und Gewürze zugeben. Etwas reduzieren lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Jetzt die ausgedrückte Gelatine zugeben und vollständig auflösen.

Die Masse in die ausgekleidete und geölte Form gießen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Dekoration: Weintrauben häuten, entkernen, kurz im noch warmen Gelee wenden.

Die Rezepte wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop www.bienenhof-pausch.de erhältlich.