



Bonbonmeister

THOMAS SIXT
GOURMET COMPANY

Bunter Blattsalat mit glasierten Apfelstückchen, gerösteten Brotcroustons und Sanddorn-Holunder-Vinaigrette

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

300 g Blattsalate gemischt, zum Beispiel: Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt, Radicchio und Frisée
4 Cocktailtomaten
4 Stück Schwarzer Holunder Meisterbonbons vom Bonbonmeister® Kaiser
80 ml Wasser
25 ml Balsamico
1/2 TL Salz, etwas Pfeffer
100 ml Sonnenblumenöl
etwas Prosecco
4 Stück Wilder Sanddorn Meisterbonbons vom Bonbonmeister® Kaiser
100 ml Wasser
4 Scheiben Toastbrot
etwas Knoblauch
1/2 TL Thymian
70 g Butter
2 Äpfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Blattsalate mundgerecht zupfen, in kaltem Wasser waschen und trockenschleudern. Die Cocktailtomaten halbieren, Stielansätze ausschneiden und in Viertel schneiden. Tomatenviertel auf einem Teller bereitlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kaiser Schwarzer Holunder Meisterbonbons im Mörser zerkleinern und in 80 ml Wasser zu einem Sirup kochen und erkalten lassen.

Balsamico, Knoblauch, Salz, Pfeffer zum erkalteten und vorbereiteten Holunderbonbon-Sirup geben und mit Sonnenblumenöl zu einer Salatvinaigrette vollenden.

Die Kaiser Wilder Sanddorn Meisterbonbons im Mörser zerkleinern und bereitstellen. Die Toastbrotwürfel in einer Pfanne mit dem Thymian und der Hälfte der Butter knusprig



Ihr Bonbonmeister

THOMAS SIXT
GOURMET ■ COMPANY

rösten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der Pfanne belassen.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelviertel in wenig Butter allseitig anbraten, mit dem Prosecco ablöschen. Äpfel aufkochen und die vorbereiteten, klein zerstoßenen Wilder Sanddorn Bonbons dazu geben. Kurz aufkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blattsalate mit der Salatvinaigrette marinieren und anrichten. Tomaten, Äpfel und Brotwürfel dazu dekorieren und rasch servieren.



**Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen Thomas Sixt und
der Bonbonmeister® Kaiser.**



THOMAS SIXT
GOURMET ■ COMPANY

Kochen ist eine Kunst.

Es geht um Aromen und Mengen,
um Zutaten und Zubereitungstechniken.

Es geht darum, all das kreativ miteinander zu verbinden
und dem Genuss immer wieder eine neue Facette hinzuzufügen.

Diese Kunst beherrschen Thomas Sixt und
der Bonbonmeister® Kaiser gleichermaßen.

Der eine als Profikoch, Autor und zertifizierter Ernährungstrainer,
der andere als älteste Bonbonmarke im deutschsprachigen
Lebensmitteleinzelhandel mit 125 Jahren Erfahrung.

Und was passiert, wenn man
ihr Können und ihr Wissen in einen Topf wirft?
Es entstehen wahre Meister-Menüs – leicht nachzukochen
und mit dem gewissen Bonbonmeister®-Extra.

Probieren Sie es aus!

Zu den Menü-Videos gelangen Sie online über unsere Homepage.