

Kalbsplätzli und verschiedene Salate

Zutaten

1 dl Salatsauce Französisch
1 dl Salatsauce Spanisch
75g Kräuterbutter
140g Maikörner aus der Dose
2 Karotten
1 grüner Blattsalat
90g Naturjoghurt
1 EL Orangensaft
1 TL Mayonnaise
Wenig Zitronensaft
1 Prise Zucker
Etwas Pfeffer
Etwas Mildes Currypulver
Etwas Bratbutter

Zubereitung

1. Maiskörner abgespült und abgetropft mit 1dl Brunos Salatsauce Französisch und etwas mildem Currypulver marinieren.
2. Die Karotten schälen und raffeln. 60g Naturjoghurt, 1 EL Orangensaft und eine Prise Zucker verrühren und die geraffelten Karotten damit marinieren.
3. Den Sellerie rüsten und raffeln. 60g Naturjoghurt, 1 TL Mayonnaise, etwas Pfeffer mit einem Spritzer Zitronensaft mischen und den geraffelten Sellerie mariniert beiseitestellen.
4. Den Blattsalat in mundgerechte Portionen zerzupfen und waschen. Die abgetropften Blätter mit 1dl Salatsauce Französisch vermengen.
5. Die Fleischstücke nach Belieben würzen und in Bratbutter braten oder auf dem Grill grillieren.
6. Am Ende der Garzeit das Fleisch noch kurz ruhen lassen und währenddessen die einzelnen Salate auf einem Teller portionsweise anrichten.