

Steirischer Kren g.g.A. für kreative Köche

Kalte Vorspeisen

Gebeizter Saibling mit Golden Delicious Brand und Krensauce
Rote Rüben-Krenparfait mit geliertem Apfel und gehackter
Räucherforelle
Krenaufstrich mit Räucherkarpfen

Suppen

Apfel-Krensuppe mit Roten Rüben
Samtsuppe vom Steirerkren mit gebratener Blunz'n und Grammeln
Krensuppe mit Räucherforelle
Krensuppe mit Schinkenkrusteln und Brotblattln

Warme Vorspeisen und Fisch

Erdäpfel-Kren-Strudel mit Elstar-Caldera-Sauce
Polenta im Apfel-Kren-Backteig mit sautierten Eierschwammerln
Erdäpfelnockerl mit Edelschimmelkäse und Kren
Pochiertes Welsfilet im Apfelsud mit Krengerstl
Karpfenlaibchen auf Apfel-Balsamlinsen mit Krenschaumsauce
Wallergröst'l in Krebsensauce mit roten Rüben und Krenstroh
Forelle mit Kren-Wurzelgemüse

Hauptspeisen

Kalbsfilet mit Krenkruste, glacierten Cox Orange und Gemüse
Steirisches Wurzelfleisch vom Milchferkel mit Semmel-Krennockerl
Weiß gedünsteter Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauce,
Apfelkren und Erdäpfelpuffer
Rindfleisch mit Krenkoch
Krenfleisch
Beiriedschnitte mit Semmelkren überbacken

Nachspeisen, süßes

Idared-Kren-Gefrorenes
Sauerrahm-Krensorbet in der Apfelkaltschale

**Weitere Anregungen im soeben erschienenen
Kulinarium STEIERMARK Kochbüchlein.**