REZEPTTEXTE ZUR PRESSEINFORMATION

**Kabeljaufilet mit Papaya und Espresso-Vanille-Salz**  
**PRODUKT:** Alpensaline Mittelgrobes Alpensalz / Martermühle Espresso Autostrada  
  
**DAS BRAUCHT’S** (für 4 Personen):

½ Vanilleschote

2 TL Alpensaline Mittelgrobes Alpensalz

2 Prisen Martermühle Espresso Autostrada (gemahlen)

300 g Papaya

600 g Kabeljaufilet

3 EL Rapsöl zum Braten  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 40 Minuten   
**WARTEZEIT:** ca. 20 Minuten   
**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach

**SO GEHT’S:**

Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Das Vanillemark mit mittelgrobem Alpensalz und Martermühle Espresso Autostrada vermischen, die Mischung beiseitestellen.

Die Papaya halbieren, die Kerne sowie die Schale entfernen und das Fruchtfleisch in beliebig große Stücke schneiden.

Den Kabeljau in vier gleich große Stücke teilen.

1 EL Öl in eine Pfanne geben und die Papayastücke kurz anbraten. Dann herausnehmen. Nun den Fisch mit 2 EL Öl in die Pfanne geben und sanft anbraten. Nach ca. 1 Minute den Fisch wenden, die Temperatur reduzieren und den Fisch braten, bis er gar ist.

Das Kabeljaufilet mit dem Espresso-Vanille-Salz würzen und gemeinsam mit Papaya servieren.

**Hähnchen-Gemüse-Spieß mit Kaffee-Kräutersalz**  
**PRODUKT:** Alpensaline Edles Alpensalz Bergkräuter / Martermühle Bio Kaffee Peru   
  
**DAS BRAUCHT’S** (für ca. 8 Spieße):

200 g Zucchini

200 g Cherrytomaten

2 Maiskolben, gekocht

2 rote Zwiebeln

400 g Hähnchenbrustfilet  
2 EL Alpensaline Edles Alpensalz Bergkräuter

1 TL Bio Kaffee Peru (gemahlen)

2 EL Rapsöl

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten   
**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach

**SO GEHT’S:**

Zucchini, Cherrytomaten und Mais waschen und trocknen. Zucchini und Maiskolben in fingerdicke Scheiben schneiden, die Tomaten halbieren, die Zwiebeln schälen und achteln.

Die Hähnchenbrüste in walnussgroße Stücke schneiden.

Edles Alpensalz Bergkräuter mit dem Bio Kaffee Peru mischen.

Die Hähnchen- und Gemüsestücke abwechselnd auf die Spieße stecken, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Öl bestreichen und mit der Kaffee-Kräutersalz-Mischung würzen.

Die Spieße anschließend grillen oder in einer Grillpfanne braten.

**Entrecôte mit Kaffee-Kakao-Chili-Rub und Süßkartoffelpommes**  
**PRODUKT:** Alpensaline Edles Alpensalz Steak & Grill / Martermühle Kaffee Aßlinger Mischung  
  
**DAS BRAUCHT’S** (für 4 Personen):

2 Süßkartoffeln (ca. 900 g)

2 EL Rapsöl

4 TL Alpensaline Edles Alpensalz Steak & Grill

½ TL Martermühle Kaffee Aßlinger Mischung (gemahlen)

½ TL Kakaopulver

½ TL Chiliflocken

ca. 800 g Entrecôte

Backpapier

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 Minuten   
**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach   
  
**SO GEHT’S:**

Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Die Süßkartoffeln waschen, trocknen, schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben wiederum in 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Diese nun mit 2 EL Öl mischen und locker auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 25 Minuten backen.

Für den Rub Edles Alpensalz Steak & Grill mit Martermühle Kaffee Aßlinger Mischung, Kakaopulver und Chiliflocken mischen.

Das Entrecôte portionieren und mit dem Rub einreiben, dann mit 1 EL Öl beträufeln und auf dem Grill braten. Tipp: Das Fleisch nach dem Braten und vor dem Verzehr 1-2 Minuten ruhen lassen.

Die Pommes aus dem Ofen nehmen, mit Edlem Alpensalz Steak & Grill würzen und zusammen mit dem Steak servieren.

**Aprikosen-Tiramisu mit Kaffee-Salz-Karamell**

**PRODUKT:** Alpensaline Edles Alpensalz Kristall / Martermühle Espresso Caramello  
  
**DAS BRAUCHT’S** (für 4 Personen):

**Aprikosen-Tiramisu**

300 ml Martermühle Espresso Caramello

600 g Frischkäse

250 g Mascarpone

100 g Zucker

ca. 8 Aprikosen

200 g Löffelbiskuits

**Kaffee-Salz-Karamell**

100 g Zucker

3 EL Wasser

80 g Butter

50 mlMartermühle Espresso Caramello

50 g Sahne

1 TL Alpensaline Edles Alpensalz Kristall  
  
3 Stängel Minze (zum Garnieren)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 Minuten   
**WARTEZEIT:** 180 Minuten   
**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach

**SO GEHT’S:**

350 ml Martermühle Espresso Caramello kochen und in einer Schale abkühlen lassen. 50 ml des Espressos für das Karamell zur Seite stellen.

Frischkäse, Mascarpone und Zucker mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse dabei jedoch nicht zu lange rühren, da sie sonst zu flüssig wird.

Die Aprikosen waschen, trocknen und beliebig schneiden.

Einen Teil der Löffelbiskuits durch den gekochten Espresso ziehen und den Boden einer Form (ca. 20 cm x 20 cm) damit bedecken. Nun eine Schicht Mascarponecreme darauf verteilen, mit Aprikosen belegen und wieder mit Mascarpone bestreichen. Die restlichen Biskuits mit dem Kaffee tränken und mit ihnen eine weitere Schicht legen. Diese wieder mit Mascarpone bestreichen und mit Aprikosen belegen. Anschließend das Tiramisu für drei Stunden kaltstellen.

Für das Kaffee-Salz-Karamell den Zucker mit dem Wasser karamellisieren lassen und dann vom Herd nehmen. Nun nach und nach die Butter einrühren. Sobald sich die Butter vollständig aufgelöst hat, den Kaffee und die Sahne mit dem Salz unterrühren.

Die Minze waschen, trocknen und abzupfen.

Das Tiramisu vor dem Servieren mit der Karamellsoße und den Minzblättern garnieren.