REZEPTTEXTE ZUR PRESSEINFORMATION

**Mit Aquasale Urlaubsfeeling für Zuhause**

***Mediterraner Salat mit Parmaschinken***

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Salat:**

4 Eier

4 Romanasalat-Herzen

80 g entsteinte Oliven

100 g Parmesan-Käse

400 g Parmaschinken (geschnitten)

**Dressing:**

3 EL Balsamico Bianco

1 TL Aquasale Feines Meersalz mit Jod

1 TL feiner Senf

1 TL Zucker

100 ml Passionsfruchtsaft

100 ml Olivenöl

3 Zweige Thymian

2 Zweige Petersilie

3 Zweige Basilikum

**Zubereitung:**

**Salat:**

Die Eier ca. 7 Minuten kochen, abschrecken und von der Schale befreien.

Romanasalat waschen und daumendick schneiden. Die Oliven der Länge nach halbieren und die geschälten Eier in Scheiben schneiden. Parmesan hobeln oder in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Romanasalat und die Oliven miteinander in einer Schüssel geben.

**Dressing:**

Balsamico, Meersalz, Senf, Zucker und Passionsfruchtsaft in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen oder Stabmixer vermengen und dabei langsam das Olivenöl zugeben. Thymian, Petersilie und Basilikum von den Stilen befreien, waschen und fein hacken. Die Kräuter zum Dressing geben und bei Bedarf erneut mit feinem Meersalz abschmecken

Dressing über den Salat geben und gut vermengen. Im Anschluss den Salat auf vier Tellern verteilen und mit Parmaschinken, den geschnittenen Eiern und dem gehobelten Parmesan anrichten.

**Zubereitungszeit: 15-20 Minuten**

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

***In Alufolie gegrillter Lachs mit Zucchini***

**Zutaten (für 4 Portionen):**

800 g Lachsfilet

3 Zucchini

3 Zehen Knoblauch

2 rote Peperoni

½ Bund Rosmarin

4 EL Olivenöl

1 Zitrone (Saft und Abrieb)

¼ TL Aquasale Fleur de Sel

8 gleichgroße Stücke Alufolie (Durchmesser mind. 20 cm)

**Zubereitung:**

Den Fisch gegebenenfalls von Gräten und Haut befreien und in 4 gleichgroße Teile schneiden. Die Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und in daumendicke Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Peperoni von den Kernen befreien und in feine Ringe schneiden.

Zucchini, kleine Rosmarinzweige, Knoblauch, Peperoni und den Abrieb der Zitrone mischen und gleichmäßig auf 4 Teilen Alufolie verteilen. Jeweils 1 Esslöffel Olivenöl darüber träufeln und den portionierten Lachs auf das Gemüse legen. Danach jede Portion mit einem weiteren Stück Alufolie abdecken und die Ränder rundherum sorgfältig verschließen, damit später nahezu keine Luft entweichen kann.

Die Pakete mit der Zucchiniseite auf den heißen Grill legen und etwa 6 Minuten braten. Dabei sollte sich die Alufolie aufblasen. Vor dem Servieren die Pakete öffnen, den Zitronensaft darüber tropfen und mit Fleur de Sel abschmecken.

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

***Joghurttraum mit Himbeeren und salziger Karamellsauce***

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Joghurtmasse:**

1 Zitrone (Saft und Abrieb)

500 g Joghurt (3,5% oder mehr)

50 g Puderzucker

1 Prise Aquasale Grobes Meersalz aus der Mühle

4 Blatt Gelatine

250 ml Schlagsahne

**Salzige Karamellsauce:**

150 g brauner Zucker

200 ml Schlagsahne 30%

½ TL Aquasale Grobes Meersalz aus der Mühle

300 g Himbeeren

½ Bund Minze

**Zubereitung:**

**Joghurtmasse**:

Die Zitronenschale in eine Schüssel reiben und den Joghurt, Puderzucker und das Meersalz hinzugeben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Zitronensaft mit der eingeweichten Gelatine so lange in einem Topf erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat. Zu der flüssigen Gelatine wird nach und nach ca. die Hälfte der Joghurtmasse zugegeben und verrührt. Danach den Rest der Joghurtmischung unterrühren.

Die Sahne separat aufschlagen, vorsichtig unter die Joghurtmasse heben und glatt rühren. Die fertige Joghurtmasse zusammen mit 2/3 der Himbeeren in kleinen Gläschen anrichten und ca. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

**Salzige Karamellsauce:**

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen bis er goldbraun ist. Mit der Sahne ablöschen, gut umrühren und kurz köcheln lassen. Das Meersalz hinzugeben und auf einem Teller testen, ob die Sauce schon dickflüssig genug ist: Umso kühler die Karamellsauce ist, desto fester wird sie.

Vor dem Servieren mit den restlichen Himbeeren, Karamellsauce und frischer Minze garnieren.

**Zubereitungszeit: 25 Minuten + 3 Stunden Ruhezeit**

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kontakt:**  Südwestdeutsche Salzwerke AG  Julia Samer  Tel.: 07131 959-1836 E-Mail: Julia.Samer@salzwerke.de www.aquasale.de |  |