



## ZauberTrunk

Weingut  
Schloss  
**Salenegg**  
Delikat Essig Manufaktur

### Kalbsleberli Chez Max mit Deli Marc

**Zutaten** (4 Portionen)

500 g Kalbsleber  
4 EL gehackte Petersilie  
2 gehackte Schalotten  
2 EL Paprika (mild)  
100 g Butter  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung**

Die Hälfte der Butter in einer heißen Pfanne zergehen lassen und die Kalbsleber (in Würfel geschnitten) kurz anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Mit dem Rest der Butter die Schalotten in der Pfanne dünsten. Die Leber wieder dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken, mit der Petersilie bestäuben und mit Deli Marc ablöschen. Sofort servieren.

### Panna Cotta mit Deli Holunder

**Zutaten** (4 Portionen)

5 dl Vollrahm  
1 dl Vollmilch  
120 g Zucker  
1/2 Vanille-Schote  
2 cl Deli Holunder  
3 Gelantineblätter

**Zubereitung**

Die Gelatineblätter 15 Minuten in Deli Holunder aufweichen. In dieser Zeit Rahm mit Milch, Zucker, Vanillemark und -Schote in einer Pfanne auf kleiner Hitze auf ca. 5 dl einkochen. Vanille-Schote entfernen. Gelatine gut ausdrücken. Den Deli Holunder auf die Seite stellen. Die Gelatine in die Crème einrühren. Anschliessend den Deli Holunder ganz langsam einrühren. Nicht mehr kochen lassen. In vier Förmchen gießen, zugedeckt ca. 5 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißem Wasser drehen und auf einen Teller stürzen.



## Deli Pomme Canard

### mit Deli Apfel

#### Zutaten (4 Portionen)

- 4 Entenbrüste
- 2 cl Marc Schloss Salenegg
- 1 dl Deli Apfel
- Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Den Fettteil der Entenbrüste im Kreuz einschneiden und die ganzen Brüste mit Salz, Pfeffer und Marc würzen und anschliessend auf den Fettteil in einen kalten Bräter legen. Auf der Herdplatte beidseitig anbraten. Anschliessend bei 80 °C für ca. 50 Minuten im Backofen garen. Zum Schluss 3 Minuten mit 230 ° Oberhitze oder auf dem Herd knusprig braten. Vor dem Servieren mit Deli Apfel bestreichen und den restlichen Deli Apfel als Dip dazu servieren.

## Parfait Deli Zimt

### mit Deli Zimt

#### Zutaten (4 Portionen)

- 2 Eiweiss
- 2 cl Deli Zimt
- 5 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 1,5 dl Rahm
- frische Beeren
- 1 Prise Salz

#### Zubereitung

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker beifügen, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eigelb und Deli Zimt leicht schaumig rühren und unter den Eiweiss schnee ziehen, anschliessend den steif geschlagenen Rahm darunterziehen. Die Masse in vier Gläser füllen und zugedeckt im Tiefkühlfach mindestens 4 Stunden oder über Nacht einfrieren. Kurz vor dem Servieren die Parfaits mit frischen Beeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

## ZauberTrunk

Weingut  
Schloss  
Salenegg

 Delikat Essig Manufaktur