

Gabriellas

Rezepte



39 Rezepte zu einer meisterlichen Saucen Creation

Gabriellas Salatsauce

Wer sie einmal probiert hat, will sie nicht mehr missen

Das Rezept wurde in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts von Gabriellas Großmutter Emilie erfunden. Man verwendet Gabriellas Salatsauce zu allen Salaten, aber auch zu Grillfleisch, Tatar, Pellkartoffeln, Kartoffelsalat oder Krabben. Verfeinert mit Schnittlauch, Cocktailtomaten und gehacktem, hart gekochtem Ei, lässt sich ein köstlicher Dip zu Artischocken oder kalten Gemüsen herstellen. Schmackhaft cremig, leicht senfig-pikant wird diese Sauce ausschließlich aus besten, natürlichen Inhaltsstoffen, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern etc. nach Originalrezept aus Senf, cholesterinfreiem Sonnenblumenöl, Obstessig, Sahne und Gewürzen hergestellt.

Im Kühlschrank aufbewahrt, ist Gabriellas Salatsauce ungeöffnet 9 Monate und geöffnet etwa 5 Monate haltbar.

Gabriellas Salatsauce

Nach einem Rezept aus der guten alten Zeit.

Natürlich! Hausgemacht! Gut gemacht!

Gabriellas Saucen Manufaktur

Gabriella Claus

Brohler Strasse 4

D-50968 Köln

T: +49 (0)221 38 00 16

F: +49 (0)221 38 20 22

Telefonische Bestellung unter 0951 408 39 101

Mo bis Fr von 9:00-18:00 Uhr

info@gabriellas.de

www.gabriellas.de

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

1.	Spargelsalat mit Haselnüssen	S. 5
2.	Kartoffelsalat mit Sellerie	S. 5
3.	Rohes Gemüse (Crudité)	S. 5
4.	Spitzkohl mit Krebschwänzen	S. 6
5.	Steinbuttfilet	S. 6
6.	Linsensalat	S. 6
7.	Gekochte Artischocken	S. 7
8.	Lammfleischsalat mit Zucchini	S. 7
9.	Sommersalat	S. 7
10.	Sommersalat mit Thunfisch	S. 8
11.	Edelfisch Spieße	S. 8
12.	Nudelsalat	S. 8
13.	Pasta Spargelröllchen	S. 9
14.	Wachteleier Salat mit Haricots verts	S. 9
15.	Kaninchensalat	S. 10
16.	Gemüsesteaks	S. 10
17.	Chicorée-Käse-Krabben Salat	S. 10
18.	Geflügelsalat	S. 11
19.	Krabbensalat	S. 11
20.	Lachsfilet und Spargel	S. 11
21.	Bunter Salat mit Pinoli (Pinienkerne)	S. 12
22.	Bohnensalat mit Champignons	S. 12
23.	Avocado - Rucola - Tomaten - Salat	S. 12
24.	Salat Niçoise	S. 13
25.	Feldsalat mit Austernpilzen	S. 13
26.	Avocado	S. 14

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

27.	Saltimbocca	S. 14
28.	Carpaccio	S. 14
29.	Salat mit warmen Flusskrebse n	S. 15
30.	Italienischer Salat mit Sardellen und Mozzarella	S. 15
31.	Chicorée	S. 15
32.	Gebratene Putenleber auf Eichblattsalat	S. 16
33.	Apfel-Sellerie-Salat	S. 16
34.	Spinatsalat	S. 16
35.	Rote Beete Carpaccio mit Ei	S. 17
36.	Grüner Spargel mit Ei, Kapern	S. 17
37.	Bohnensalat mit Kapern	S. 17
38.	Feldsalat mit gegrilltem Kürbis und Granatapfel	S. 18
39.	Bohnensalat	S. 18

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

1. Spargelsalat mit Haselnüssen und Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

500 g vorgekochter Spargel (grün, weiß oder gemischt), 2 TL gehackter Majoran, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 4 Radieschen, 1 hartgekochtes Ei, 1 EL grob geraffelte Haselnüsse, 300 ml Gabriellas Salatsauce

Die Spargelstangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Gabriellas Salatsauce mit Majoran und den Gewürzen pikant abschmecken. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden. Mit den Spargelstangen mischen und auf einem Teller anrichten. Das Ei klein würfeln und den Salat damit bestreuen. Die Haselnüsse in einer trockenen Bratpfanne leicht anrösten und über den Salat streuen. Die restliche Gabriellas Salatsauce separat zum Salat reichen.

2. Kartoffelsalat mit Sellerie und Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

600 g festkochende Kartoffeln, 1 mittelgroße Stangensellerie, 2 EL Schnittlauchröllchen, 100 g Sahne, Salz und Pfeffer, 150 ml Gabriellas Salatsauce

Kartoffeln waschen, in der Schale kochen und abkühlen lassen. Die lauwarmen Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Sellerie putzen und quer in sehr feine Scheiben schneiden. Die Sellerie zu den Kartoffeln geben, und Gabriellas Salatsauce über die warmen Kartoffelscheiben gießen und vorsichtig mischen. Die Sahne steif schlagen, unmittelbar vor dem Servieren unter den Salat ziehen, und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

3. Rohes Gemüse (Crudité) mit Gabriellas Salatsauce als Dip (8 Pers.)

1 Salatgurke, 1 Bund Stangensellerie, 4 Karotten, 1 großer Rettich, 300 g Blumenkohlröschen, 8 Champignons, Cocktailtomaten, Radieschen, 1 Fenchelknolle, 8 hartgekochte Eier, Majoran, Basilikum, Thymian, 375 ml Gabriellas Salatsauce

Das Gemüse säubern und ungeschnitten auf eine große Platte dekorieren. Die frischen Kräuter fein hacken und mit Gabriellas Salatsauce mischen. Jetzt schneidet sich jeder Gast ab, was ihm gefällt und erhält eine kleine Schüssel mit dem Dip. Dazu reicht man ein knuspriges Ciabatta oder Baguette und gesalzene Butter.

Tipp: Ziegenkäse kann man dazureichen.

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

4. Spitzkohl mit Krebschwänzen und Gabriellas Salatsauce (6 Pers.)

1 roher Spitzkohl, 400 g gekochte, geschälte Krebschwänze, 2 Stangensellerie, 2 Limetten, Pfeffer, Meersalz, 1 Bund glatte Petersilie, 1 Karaffe Gabriellas Salatsauce

Den Spitzkohl vierteln, (den harten Strunk entfernen), und in sehr feine Streifen schneiden. Unter fließendem Wasser waschen und in einem Küchentuch gut trocknen. Den Stangensellerie in dünne Scheiben schneiden, und die Petersilie hacken. Die Krebschwänze mit dem Limettensaft übergießen, mit Pfeffer und Meersalz würzen und 1/2 Std. ziehen lassen. Vor dem Servieren alle Zutaten mischen, auf eine großen Salatplatte dekorieren, mit der Petersilie bestreuen und zusammen mit der Karaffe Gabriellas Salatsauce reichen.

5. Steinbuttfilet auf Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

4 Steinbuttfilet, 1 Limette, 1/8 L Weißwein, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 EL Zitronenmelisse gehackt, 200 ml Gabriellas Salatsauce

Die Limettenschale fein abreiben und beiseite stellen. Den Saft auspressen. 3 EL Saft mit dem Wein, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer großen Pfanne zum Kochen bringen. Die Filets darin von jeder Seite 3 bis 4 Minuten ziehen/pochieren). Filets herausnehmen, abtropfen und kühl werden lassen. Inzwischen die Melisse fein hacken und in die Salatsauce geben. Dann den Fisch anrichten und mit Gabriellas Salatsauce übergießen. Mit der Limettenschale garnieren und mit Toastbrot als Vorspeise servieren.

6. Linsensalat mit Gabriellas Salatsauce (6 Pers.)

200 g Französische Linsen (kleine grüne), 400 ml Gemüsefond (aus dem Glas), 1 Kartoffel (mehlig), 100 g Petersilienwurzel, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Apfel, 150 g Rucola, Salz, Pfeffer, kleine getrocknete Chilischote, 250 ml Gabriellas Salatsauce

Die Linsen kalt abspülen und 35 Min. im Fond bei milder Hitze im geschlossenen Topf garen. Die Kartoffel kochen, pellen und zerdrücken. Möhren und Petersilienwurzel putzen und fein würfeln. 2 bis 3 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln fein würfeln. Den Apfel ungeschält in feine Würfel schneiden und mit 2 EL Zitrone mischen. Rucola waschen und trockenschleudern. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, die getrocknete Chilischote zerreiben und mit Gabriellas Salatsauce über den Linsensalat verteilen.

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

7. Gekochte Artischocken mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

4 große Artischocken, 1/2 Zitrone, 1 Bund Schnittlauch, 2 hartgekochte Eier, 12 Cocktailtomaten, 300 ml Gabriellas Salatsauce

Das obere Drittel, sowie die Stiele der Artischocken abschneiden und etwas schälen. Die Schnittfläche sofort mit Zitronensaft abreiben, in einen hohen Topf geben, mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und 35 Min. kochen. (Sie sind gar, wenn die Blätter mühelos herausgezogen werden können.) Inzwischen die Tomaten und Eier in kleine Stücke hacken und in Gabriellas Salatsauce geben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, ebenfalls dazufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in vier Portionsschüsselchen füllen und zusammen mit den lauwarmen Artischocken servieren.

8. Lammfleischsalat mit Zucchini und Gabriellas Salatsauce (6 Pers.)

600 g gekochtes Lammfleisch ohne Knochen, 300 g Zucchini, 1 EL Olivenöl, Pfeffer, Salz, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Petersilie, 200 ml Gabriellas Salatsauce

Das Lammfleisch in sehr dünne, kleine Scheiben schneiden. Die Zucchini in 5 mm dicke Scheiben schneiden, und in Olivenöl 6 Minuten zugedeckt dünsten. Sie sollen leicht anbraten. Am Ende der Garzeit das Fleisch dazu geben und anwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen, und inzwischen Gabriellas Salatsauce mit dem durchgepressten Knoblauch und der Petersilie mischen. Die Zucchini und das Lammfleisch mit 2 EL der Salatsauce mischen und auf eine große Platte dekorieren. Den Rest der Sauce, zusammen mit einem knusprigen Bauernbrot, separat dazureichen.

9. Sommersalat mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

Ein Rezept von Stephanie Thywissen, Witten

1 Römischer Salat oder Lollo Rosso, 4-6 Karotten, 1 Lauchzwiebel oder 1 normale Zwiebel, 6 EL grob gehackter frischer Koriander (je nach Geschmack auch mehr), 6 EL Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Sojabohnenkeimlinge, 150 ml Gabriellas Salatsauce, frischer Pfeffer

Zwiebeln klein schneiden, Karotten raspeln und mit den Kernen mischen. Blattsalat, gehackten Koriander, und Sojabohnenkeimlinge dazugeben. Zum Schluß Gabriellas Salatsauce nach Belieben mit Pfeffer würzen und über den Sommersalat verteilen. Kirschtomaten und gehobelte Champignons schmecken auch sehr gut dazu. Ebenso gebratene Hähnchenstreifen die vorher in Sojasauce und Sherry mariniert wurden.

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

10. Sommersalat mit Thunfisch und Gabriellas Salatsauce (4-6 Pers.)

Ein Rezept von Marita und Andreas Kurelbaum, Brake

4 Paprika, alle Farben, 4 Tomaten, 1 Zwiebel, 1/2 Eisbergsalat, 1/2 Dose Mais, 1/2 Salatgurke, 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft, 1 hart gekochtes Ei, schwarzer, frisch gemahlener Pfeffer, Fondor, Frische Salatkräuter, Basilikum frisch oder getrocknet, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, den Salat waschen und klein schneiden. Den Mais abspülen, den Thunfisch abtropfen, die Salatgurke schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben, 3-4 mal die Pfeffermühle drehen, und ca. 1/2 Teelöffel Fondor hinzu geben. Alles gut durchheben, Gabriellas Salatsauce hinzugeben, und nochmals durchheben. Das gekochte Ei in Scheiben schneiden und den Salat damit garnieren. Statt des Thunfischs kann man auch frisch gebratene und gewürzte Hähnchenbruststreifen nehmen.

11. Edelfisch Spieße mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

Ein Rezept von Ariane Drefke, Düsseldorf

200 g Lachsfilet, 200 g Kabeljaufilet, 1 rote und 1 gelbe Paprika, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Dill, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Lachs- und Kabeljaufilet mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und in kleine Stücke schneiden. Fisch- und Paprikastücke abwechselnd auf 4 Spieße stecken. Die Spieße auf einem Grill brutzeln lassen und anschließend mit Gabriellas Salatsauce und etwas Dill zur Dekoration servieren.

12. Nudelsalat mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

500 g gedrehte Nudeln (z.B. Spirelli), 150 g getrocknete Tomaten, 3 Kugeln Mozzarella, 300 g Cocktailtomaten, 1 große Hand voll Majoran, 1 getrocknete Chilischote, 4 EL Olivenöl, Meersalz, 250 ml Gabriellas Salatsauce

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und unter kaltem Wasser abkühlen. In einer Schüssel das Olivenöl, die Chilischote, das Meersalz und den Majoran gut mischen und die erkalteten Nudeln darin wenden. Die getrockneten Tomaten, die Cocktailtomaten und den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und unter die Nudeln heben. Zum Schluß Gabriellas Salatsauce unterrühren und 2 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und gegebenenfalls mit Salz oder Pfeffer etwas nachwürzen..

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

13. Pasta Spargelröllchen mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

Ein Rezept von Iris Bartel, Weyhe

**1 kg grüner Spargel, Salz, 8 Lasagneplatten, 8 Scheiben
Parma Schinken, frischen geriebenen Parmesan-Käse, Gabriellas Salatsauce
nach Belieben.**

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum kochen bringen. Nach dem Aufkochen die Lasagneplatten einzeln ins Wasser geben. Ca. 4-5 Min. kochen lassen. Dann die Lasagne herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend die Lasagneplatten auf einem Geschirrtuch einzeln auslegen, gut abtropfen lassen bzw. trocken tupfen. Die Platten sind jetzt weich und elastisch und lassen sich für das Rezept gut aufrollen. Das Salzwasser wieder kurz zum Kochen bringen und parallel einen extra Spargeltopf mit Salz zum Kochen bringen und den Spargel bei geringer Hitze etwa 4 Minuten kochen lassen. Der Spargel sollte noch bissfest, aber nicht zu weich sein. Anschließend auf die trocken getupften Lasagneplatten je eine Scheibe Schinken und 3-4 Spargelstangen einrollen und in eine mit etwas Öl eingefettete Auflaufform legen. Den Parmesan-Käse (nicht allzu viel) leicht über die Lasagne/Spargelröllchen verteilen und die Auflaufform für ca. 10 Min. in den vorgeheizten Backofen bei 200°C in den mittleren Einschub geben.

Danach (bei ausgeschaltetem Backofen – Restwärme nutzen) Gabriellas Salatsauce über den Auflauf geben und für ein paar weitere Minuten in den Backofen geben. Die Sauce sollte nur leicht erwärmt / lauwarm sein.

14. Wachteleier Salat mit Haricots verts und Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

**1 scharfe Chilischote, 20 Wachteleier, 250 g Haricots verts, 125 g frische Ananas,
12 Scampis, 1 Bund Rucola Salat, 2-3 EL Fleischbrühe zum Ablöschen Olivenöl,
1 Knoblauchzehe, Saft einer Zitrone, 1 Handvoll gehackter Petersilie, 125 ml
Gabriellas Salatsauce**

Die Wachteleier 5 Minuten kochen, abschrecken, schälen und halbieren. Die Haricot verts in mundgerechte Stücke schneiden, in Olivenöl braten, mit etwas Fleischbrühe ablöschen, anschließend 4 Minuten gar ziehen lassen. Sie sollen noch Biss haben. Die Scampis vom Darm befreien, halbieren, in Olivenöl braten, leicht salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ananas in Stückchen schneiden. Den Rucola waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Chilischote fein hacken. Nun noch alles mischen und leicht mit Zitronensaft und Olivenöl würzen. 125 ml Gabriellas Salatsauce mit der fein gehackten Petersilie und dem gehackten Knoblauch in einem Gefäß mischen und zum angerichteten Wachteleier Salat reichen.

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

15. Kaninchensalat mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

2 ausgelöste Kaninchenrücken Filets, 2 EL Olivenöl, 2 EL Kochbutter, Gewürzmischung aus: 1 TL Meersalz, 1 MSP Cayennepfeffer, 1 TL Paprika, 1 TL Pfeffer und 1 TL Curry, 50 g Radicchio, 100 g Feldsalat, 100 g Friseé Salat, Gabriellas Salatsauce nach Belieben

Die Rückenfilets mit der zubereiteten Gewürzmischung einreiben. Die Salate waschen, trocken schleudern und dekorativ auf einem großen Teller anrichten. Die Kaninchenfilets in nicht zu heißem Olivenöl und der Kochbutter rundherum braten (2-3 Minuten). Das Fleisch soll innen noch rosa sein. Die Filets in schräge Scheiben schneiden, auf dem Salat anrichten und Gabriellas Salatsauce separat dazu reichen.

16. Gemüsesteaks mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

100 g Haferflocken, 300 g gesäubertes Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), 2 EL gehackte Zwiebeln, 1 EL Butter, 1 EL Schnittlauch, 1 EL Petersilie 150 g Magerquark, 2 Eier, Salz, Pfeffer, wenig Mehl, 2 EL Bratbutter, 2 EL Kerbel, 200 ml Gabriellas Salatsauce

Gemüse klein schneiden, Mit 100 ml Wasser zugedeckt 5 Minuten weich kochen, dann hacken, und mit den rohen Haferflocken mischen. Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, die Kräuter dazugeben (außer dem Kerbel), gut wenden und zur Haferflockenmasse geben. Den Quark und die verquirlten Eier dazumischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit bemehlten Händen runde Steaks formen und in Bratbutter goldbraun braten. Gabriellas Salatsauce mit dem fein geschnittenen Kerbel mischen und zu den Gemüsesteaks reichen.

17. Chicorée-Käse-Krabben Salat und Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

500 g Chicorée, 250 g Emmentaler, 250 g Tomaten, 250 g gekochte Krabben, 4 hart gekochte Eier, 1/2 Bund Schnittlauch, 200 ml Gabriellas Salatsauce

Den Chicorée am Wurzelende etwa 2 cm abschneiden, und den bitteren Kern keilförmig ausschneiden. Anschließend etwa 60 Min. in lauwarmes Salzwasser stellen. Die Chicorée-Stangen längs achteln. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Eier achteln, und den Käse in feine 2 cm lange Streifen schneiden. Die Zutaten zusammen mit den Krabben in eine Schüssel geben, den Schnittlauch fein hacken, und alles mit Gabriellas Salatsauce mischen.

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

18. Geflügelsalat mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

400 g gekochtes Hühnerfleisch, 1 kleine Knolle Sellerie, 1 mittelgroße Zwiebel, 75 g gehobelte Mandeln, 15 gefüllte Oliven, 150 g helle Trauben, Saft einer Zitrone, 2 EL Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 1 großer süßer Apfel, 1 EL gehackte Petersilie, 200 ml Gabriellas Salatsauce

Das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Sellerieknolle und den Apfel schälen, und in 2 cm lange feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Hühnerfleisch, Sellerie und Zwiebel in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, der Fleischbrühe und den Gewürzen abschmecken. Das ganze etwa 1 Stunde kühl stellen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit die gehobelten Mandeln leicht in einer Pfanne anrösten. Oliven und Trauben halbieren und unter den Geflügelsalat mengen. Zum Schluß Gabriellas Salatsauce unterziehen und mit Petersilie bestreuen.

19. Krabbensalat mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

Ein Rezept von Anja und Dirk Leibfried, Cuxhaven

400 g Nordsee Krabben (für Faule aus der Aldi Kühltheke, für Fleißige selbst gepuhlt.) 1 große Zwiebel, 1 Eisbergsalat, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Die Zwiebel und den Eisbergsalat sehr fein schneiden, die Krabben darunter mischen und Gabriellas Salatsauce darüber geben. Dazu warmes Weißbrot servieren.

20. Lachsfilet und Spargel mit Gabriellas Salatsauce (Zutaten pro Person)

Ein Rezept von Sabine Bolwin, Victorbur

1 Lachsfilet, ca. 8 Stangen grüner Spargel, Salz, Pfeffer, fein gehacktes Zitronengras, Walnussöl, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Den Spargel in Salzwasser ca. 4 Minuten kochen (Er sollte noch etwas bißfest sein) Die Lachsfilets trocken tupfen und im Walnußöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 4 Minuten lang braten. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronengras würzen, aus der Pfanne heben und gemeinsam mit dem Spargelauf einem großzügigen Spiegel von Gabriellas Salatsauce anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln!

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

21. **Bunter Salat mit Pinoli (Pinienkerne) und Gabriellas Salatsauce**

(Vorspeise für 4 Pers.)

Ein Rezept von Elke Bohnes, Köln

Eisbergsalat oder Frisée oder sonstiger grüner Salat, 1 kleiner Radicchio, 1 gekochte und abgekühlte Hähnchenbrust, 50 g Sultaninen, 50 g Pinienkerne, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Den Salat und Radicchio waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke zerpfücken und über dem Salatbett verteilen. Darüber dann die Sultaninen und die Pinoli streuen. Alles mit Gabriellas Salatsauce nach Belieben toppen.

22. **Bohnensalat mit Champignons und Gabriellas Salatsauce** (4 Pers.)

250 g grüne Bohnen, 12 frische Champignons, Saft von 1/2 Zitrone, 2 reife Tomaten, 4 große Kopfsalatblätter, 1 TL gehacktes Bohnenkraut, 1 Prise Estragon, 1 Knoblauchzehe, 1 EL feingehackte Zwiebeln, 150 ml Gabriellas Salatsauce

Die Bohnen im Salzwasser weich kochen, abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Champignons säubern, in eine Schüssel legen und mit Zitronenwasser bedecken. Die Tomaten in Achtel schneiden, die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Gabriellas Salatsauce in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen, den Zwiebeln und der durchgepressten Knoblauchzehe vermengen. Ca. 30 Min vor dem Essen die Bohnen mit der Sauce mischen und bei Küchentemperatur stehenlassen. Die Champignons kurz vor dem Servieren in Scheiben schneiden und unter die Bohnen heben. Das Ganze mit Tomaten garnieren.

23. **Avocado-Rucola-Tomaten-Salat mit Gabriellas Salatsauce** (2 Pers.)

Ein Rezept von Anja und Dirk Leibfried, Cuxhaven

1 reife Avocado, 1 Bund Rucola, 1 grosse Risper Stauchtomaten, 2 Stangen Frühlingszwiebeln, 1 Packung Mozzarella, 1 Knoblauch Zehe Gabriellas Salatsauce nach Belieben

1 reife Avocado in kleine Würfel schneiden, Ein Bund Rucola putzen kleine, aromatische Strauchtomaten klein würfeln, Frühlingszwiebeln klein hacken, eine normale Packung Mozzarella klein würfeln. Frischen Knoblauch klein hacken. Alles zusammen auf einem großen Teller hübsch arrangieren und Gabriellas Salatsauce darüber geben. Als Variante kann man das Ganze auf ein Bett von dünnen Räucherlachs-Scheiben legen. Gestiftete Karotten oder Paprika könnte man auch noch hinzufügen. Mit frischem, lauwarmem Ciabatta oder Baguette anbieten.

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

24. Salat Niçoise mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

Ein Rezept von Sonja und Dietger Eickelkamp, Sankt Augustin

Kleine französische Kartoffeln, gar aber nicht weichgekocht, und in kleine Scheiben geschnitten. Gabriellas Salatsauce zum Überträufeln.

Mit ein wenig warmer Hühnerbrühe übergießen und abwarten, daß die Kartoffeln den Geschmack der Zutaten aufnehmen können. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. (Lauwarm schmeckt er am besten.)

1 Kopfsalat groß, gewaschen und getrocknet, 1-2 Tassen französischer Kartoffelsalat, 4 große feste, reife Tomaten, geviertelt, 3 hartgekochte Eier, geviertelt, 200g Thunfisch aus der Dose (möglichst in Olivenöl) abgetropft und in Stückchen zerteilt, 1/2 Tasse schwarze Oliven, 8-12 Anchovisfilets, abgetropft, 2 Tassen grüne Bohnen (10-15 Min. blanchieren), 3 EL feingehackte Petersilie, 50-100 ml Gabriellas Salatsauce

Eine große gläserne Salatschüssel mit Salat auslegen und den Kartoffelsalat auf dem Boden der Schüssel ausbreiten. Darüber arrangiert man die Tomatenviertel, Eiviertel, Thunfischstücke, Oliven, Anchovis und die grünen Bohnen in einem attraktiven Muster aus konzentrischen Ringen, Keilen oder Streifen. Gabriellas Salatsauce über den Salat geben, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

25. Feldsalat mit Austernpilzen und Gabriellas Salatsauce (2 Pers.)

Ein Rezept von Ulli Winkler, Bonn

200 g Feldsalat, 250 g Austernpilze, klein geschnitten, 100 g Kirschtomaten 100 g Speck, gut durchwachsen, 100 g Schalotten, kleingewürfelt, 60 ml Gabriellas Salatsauce, 2 EL Petersilie, fein geschnitten, Hühner- oder Wachteleier, gekocht, halbiert / geviertelt, Salz / Pfeffer

Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Schalotten fein würfeln. Den Speck, klein würfeln und ohne Öl in einer beschichteten Pfanne kross braten. Die Austernpilze kurz in Rapsöl anbraten und die gewürfelten Schalotten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die geschnittenen Kirschtomaten dazugeben. Petersilie darüberstreuen. Dann Gabriellas Salatsauce dazu, mischen und noch einmal abschmecken. Die Austernpilze nach dem Anbraten sofort auf den Teller geben, alles andere ebenfalls und den Speck zum Schluss darüber streuen.

Tipp: Es passen auch geröstete Weißbrotwürfel dazu, die man abschließend noch über den Teller streuen kann. Ebenso kann man Hühnerleber kleingeschnitten und gebraten darunter mischen und erhält so eine vollwertige Mahlzeit.

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

26. Avocado und Gabriellas Salatsauce (Zutaten pro Person)

Ein Rezept von Bettina Heck, Ortenberg

1 butterweiche Avocado, Salz, Pfeffer, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

1 Avocado (butterweich) in Scheiben schneiden und in Fächerform auf einen Teller legen. Etwas salzen und pfeffern. Dann mit Gabriellas Salatsauce übergießen (Menge nach Geschmack). Voilà, eine simple aber köstliche Vorspeise!

27. Saltimbocca á la Gabriella (3 Pers.)

Ein Rezept von Luisa Bernhardt, Bonn

**6 Kalbfleisch-Scheiben, dünn geschnitten. (auch mit Rindfleisch möglich)
6 Scheiben Parmaschinken, 6 Blätter Salbei, möglichst frisch.
(Vorsicht, getrockneter Salbei ist intensiver im Aroma!) 1-2 Knoblauchzehen,
Olivenöl, Salz, Pfeffer, 200 ml Gabriellas Salatsauce**

Dünn geschnittenes Kalbfleisch etwas klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Salbei belegen. Mit je einer Scheibe Parmaschinken umwickeln, und mit den zerdrückten Knoblauchzehen kurz von beiden Seiten anbraten. Ein einfaches Rezept für die schnelle Küche aber mit Raffinesse: Die bekannte Speise Saltimbocca aus Kalbfleisch wird besonders raffiniert, wenn man dazu angewärmte Gabriellas-Sauce reicht. Der cremig-nussige Geschmack passt hervorragend zu Salbei und Parmaschinken. Alles zusammen auf einem großen Teller hübsch arrangieren und Gabriellas Salatsauce darüber geben. Mit frischem, lauwarmem Ciabatta oder Baguette anbieten.

Wussten sie übrigens, dass salt´ im bocca „Spring in den Mund“ heißt?

28. Carpaccio mit Gabriellas Salatsauce und Käse (Zutaten pro Person)

Ein Rezept von Christa und Robert de Vetten, Glashütten

**100-200 g dünn geschnittenes Rinderfilet oder Bündner Fleisch,
50 g Parmesan, Salz, Pfeffer, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.**

Dünn geschnittenes Rinderfilet (roh) oder hauchdünnes Rauchfleisch, wie Bündnerfleisch oder eine Italienische Variante davon, auf einen Teller legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Gabriellas Salatsauce großzügig übergießen, und entweder grob geriebenen Parmesan oder einen alten geraspelten holländischen Gouda darüber streuen. Schnell fertig, kann man zeitig vorbereiten und ist ein Gedicht.

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

29. Salat mit warmen Flusskrebse und Gabriellas Salatsauce

Ein Rezept von Anja und Dirk Leibfried, Cuxhaven

**1-2 Pakete Flusskrebse, 3-4 Tomaten, 1 Karotte, 1 Paket Mozzarella, 1 Kopfsalat
1 Rucola-Salat, 1 Paprika, 4 grosse Zwiebeln, Dill, Province-Kräuter,
Gabriellas Salatsauce nach Belieben.**

Flusskrebse (Menge nach Belieben/Aldi, Kühltheke) Tomaten, Karotten, Mozzarella, Kopfsalat, Rucola-Salat, Paprika und was immer einem noch an leckeren Zutaten für einen bunten Salat einfällt, fein schneiden und zusammen mit Gabriellas Salatsauce in eine Salatschüssel geben. Parallel dazu ca. 4 große, fein geschnittene Zwiebeln in etwas Olivenöl andünsten und mit Paprika, Dill und Provencekräutern würzen. Flusskrebse kurz vor dem Servieren dazu geben und mit anwärmen. Salat auf Tellern anrichten und die Flusskrebse mit den Zwiebeln oben drüber streuen.

*Dieses Gericht findet auf unseren Parties immer so viel Anklang, daß die Gäste danach mit einem Zettel nach Hause gehen, auf dem steht **www.gabriellas.de***

30. Italienischer Salat mit Sardellen, Mozzarella und Gabriellas Salatsauce (4-5 Pers.)

Ein Rezept von Elke Geriet Müller, Werther (Westf.)

**4 Tomaten, 1 rote Zwiebel, 1/2 Eisbergsalat, 1 kleiner Radichio, 1 - 2 Büffel-
mozzarella, 3 große Sardellenfilets, 1 hart gekochtes Ei, frisch gemahlener Pfeffer,
Basilikumblätter, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.**

Die Tomaten in Würfel schneiden, den Salat waschen und klein schneiden. Die Zwiebel in ¼ Ringe schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben, und den Mozzarella gezupft hinzu fügen. Die Sardellenfilets kurz waschen und in kleine Würfel hacken und mit dem gehackten Ei und dem Basilikum zugeben. Alles gut durchheben, Gabriellas Salatsauce hinzufügen, und nochmals gut durchmengen und mit frischem Pfeffer abschmecken.

31. Chicorée mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

Ein Rezept von Iris Barthel, Weyhe

**4 Chicorée, Salz, Pfeffer, 1 halbe Zitrone, Kapern, Gabriellas Salatsauce
nach Belieben**

Den Chicoree waschen, gut abtropfen und abtrocknen, längs halbieren und den Strunk kegelförmig herausschneiden. Anschließend vitaminschonend dämpfen oder ca. 5 Min. (in Salzwasser) kochen. Danach den Chicoree in eine flache feuerfeste Auflaufform legen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Kapern (Menge nach Belieben) bestreuen und mit Gabriellas Salatsauce (ebenfalls nach Belieben) übergießen. Backzeit: In den vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 7-8 Minuten überbacken. Dazu Frühlings-(Pell)kartoffeln oder frisches Baguette und Weiswein. Wer mag, kann vor dem Servieren noch etwas frisch geriebenen Parmesankäse über den Auflauf streuen.

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

32. Gebratene Putenleber auf Eichblattsalat und Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

Ein Rezept von Rosemarie Dervedde, Esslingen

**1 Kopf Eichblattsalat, 2 Orangen, 1 Knoblauchzehe, 4 Schalotten, fein gehackt
60 g Pinienkerne, 250 g Putenleber (wahlweise Enten- oder Gänsestopfleber)
etwas Butter zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.**

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Mit einem scharfen, spitzen Messer 2 Orangen filetieren, dabei etwa 1 Esslöffel des austretenden Saftes auffangen. Die Knoblauchzehe durch die Presse drücken und unter Gabriellas Salatsauce mischen, ebenso die feingehackten Schalotten und den Esslöffel Orangensaft untermischen. Die Putenleber putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit der Butter bei starker Hitze kurz anbraten, salzen und pfeffern. Danach die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne kurz anrösten bis sie etwas Farbe angenommen haben. Salat und Orangenfilets mit der Salatsauce anmachen. Die Leberscheibchen darüber verteilen und mit den Pinienkernen bestreuen. Dazu schmeckt Toastbrot oder Baguette.

33. Apfel-Sellerie-Salat mit Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

**1 mittlere Sellerieknolle, 2 Äpfel, wenig Zitronensaft, Walnuskerne,
150 ml Gabriellas Salatsauce**

Sellerie und Äpfel schälen. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden, den Sellerie in dünne Streifen raffeln, und beides sofort leicht mit Zitronensaft beträufeln. Den Sellerie in Salzwasser einmal aufkochen und dann abkühlen lassen. Zusammen mit den Apfelwürfeln und Gabriellas Salatsauce gut mischen und mit Walnusskernen garnieren.

34. Spinatsalat mit Gabriellas Salatsauce

Ein Rezept von Sonja Paschke, Windeck

**Frischer Spinat nach Bedarf, 1 Rispe Cocktail-Tomaten, Pinienkerne,
2-3 Scheiben Parmaschinken, Parmesankäse, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.**

Man nehme jungen Spinat nach Bedarf, kleine Tomaten und Pinienkerne. Darüber die köstliche Gabriellas Salatsauce und Parmaschinken. Anschließend mit Parmigiano Reggiano kurz überbacken. Einfach ein Genuss für die Sinne!

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

35. Rote Beete Carpaccio mit Ei und Gabriellas Salatsauce (2 Pers.)

Ein Rezept von Alexander Schmid, Stuttgart

2 mittelgroße geschälte Rote Beete Knollen, 2 Hand voll Rucola gewaschen, wahlweise Brunnenkresse, 1 Chicorée in Streifen geschnitten, 2 Eier wachweich gekocht, 2-3 EL Pinienkerne, ohne Fett geröstet, Parmesanspäne, Fleur de Sel, grober Pfeffer, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Rote Beete weichkochen, abkühlen lassen und dünn auf zwei Teller hobeln, Gabriellas Salatsauce mit einem Pinsel auf der Roten Beete verteilen, mit grobem Pfeffer bestreuen, den Chicorée und Rucola in die Mitte geben. Die Eier vierteln und um den Salat anrichten, beides mit der Salatsoße beträufeln, Parmesanspäne, geröstete Pinienkerne und Fleur de Sel darüber streuen. Dazu ofenwarmes Fladenbrot.

***Tipp:** Einmal-Handschuhe aus der Apotheke zum Verarbeiten der Roten Beete.*

36. Grüner Spargel mit Ei, Kapern und Gabriellas Salatsauce (2 Pers.)

Ein Rezept von Anne Paetzold, Stuttgart

500g grüner Spargel, 2 hartgekochte Eier, 2 EL Kapern, 1 Hand gehackter Basilikum, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Grünen Spargel ca. 4 Min. bissfest kochen, auf eine Platte legen, und mit Gabriellas Sauce übergießen. Geviertelte Eier über den Spargel verteilen, gewaschene Kapern darüber streuen und nochmals mit Sauce übergießen. Mit Basilikum bestreuen. Dazu schmecken knusprig gebratene Kartoffelwürfel oder Baguette und roher oder gekochter Schinken. Traumhaft!

37. Bohnensalat mit Kapern und Gabriellas Salatsauce (2 Pers.)

Ein Rezept von Christiane Küppers, Krefeld

500 g grüne Bohnen im Dampfgarer zubereiten, 150 ml Gabriellas Salatsauce mit 50 ml warmem Wasser, 1 Schalotte (klein gewürfelt), 2-3 EL Kapern mischen Salz, Pfeffer.

Die lauwarme Gabriellas Salatsauce über die ebenfalls noch lauwarmen Bohnen geben. Die Schalotten und Kapern unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell noch Kapernäpfel als Deko. Göttlich...

Gabriellas Salatsauce

www.gabriellas.de · info@gabriellas.de

38. Feldsalat mit gegrilltem Kürbis, Granatapfel und Gabriellas Salatsauce (4 Pers.)

Ein Rezept von Antje Schumacher, Oldenburg

Eine Packung Wallnusskerne, einen kleinen Hokkaido Kürbis, die Kerne eines Granatapfels, Salz, Pfeffer, Gabriellas Salatsauce nach Belieben

Den Kürbis von seinen Kernen befreien, in etwa 2cm dicke Spalten schneiden von beiden Seiten salzen und pfeffern und bei 200°C (Umluft 180°C) für etwa 15min in den Ofen unter den Grill schieben. In der Zwischenzeit die Wallnusskerne grob hacken und vorsichtig die roten Granatapfelkerne von der Schale befreien. Den Feldsalat auf vier Tellern mit jeweils 3 Spalten Kürbis, den gehackten Wallnüssen und mehreren Teelöffeln Granatapfelkernen anrichten, salzen, pfeffern und mit Gabriellas Salatsauce anmachen.

39. Bohnensalat mit Gabriellas Salatsauce (3-4 Pers.)

Ein Rezept von Annette Hoffmann, Freudenberg

400- 500 g Cannellini-Bohnen (aus der Dose - oder andere gute Sorte weisse Bohnen), 150 g gut schmeckende, aromatische Tomaten, 1 Bund glatte Petersilie, 1-3 Knoblauchzehen, 1-3 EL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt), Salz, Pfeffer, Gabriellas Salatsauce nach Belieben

Für die Fleischvariante: Kassler, Cabanossi oder andere scharfe Salami

Bohnen in einem Sieb gut abspülen (mindestens 2 - 3 mal), abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, putzen, fein würfeln, Petersilienblätter klein schneiden. Knoblauch fein hacken, wer es mag, kann auch den Knoblauch in feine Scheiben schneiden, ist leckerer, finde ich, aber es mag ja nicht jeder, auf dem Knoblauch herumbeißen... Bohnen, Knoblauch, Zitronenschale (reichlich, aber bitte abschmecken) in eine Schüssel geben, salzen, und gut durchmischen. Gabriellas Salatsauce, Tomaten, Petersilie hinzu, mit Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten erst unmittelbar vor dem Verzehr gut vermengen!

Variante mit Fleisch: Scharf angebratenes, kleingeschnittenes Kassler oder kleingeschnittene Cabanossi oder eine andere scharfe Salami unterrühren.

Gabriella wünscht einen guten Appetit!