



© ZuGast 2016

Bilder Regula Wolf

## Rezept von Stefan Beer und Jürgen Jalowitzki, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Restaurant La Terrasse

aus ZuGast 14/2015



**FÜR 1 PORTION**

### Victoria Hot Dog

- 1 Hotdogbun (längliches Brötchen)
- 1 Entenwurst mit Foie Gras
- 100 g Sellerie
- 20 g Mayonnaise
- ½ Zitrone, Saft und Abrieb
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 50 g Raclettekäse
- 1 Stangenselleriestange mit Blättern

Das Brötchen von oben einschneiden und leicht aufklappten. Im Backofen oder unter dem Salamander leicht rösten. Die Entenwurst im Wasser erhitzen. Den Sellerie in feine Julienne schneiden. Mit Mayonnaise, Abrieb und Saft der Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Abschmecken. Den Selleriesalat auf dem Brötchen verteilen und die Entenwurst obendrauflegen. Den Raclettekäse auf die Wurst legen und das Ganze gratinieren. Den Stangensellerie in Brunoise schneiden und diese zusammen mit den Blättern des Stangensellerie als Dekoration auf den fertigen Hot Dog verteilen.