



Fotos: Rochus Krallinger e.U.

Grill- und Gartenvergnügen bei jeder Witterung

Nirgends lässt es sich mehr genießen, als in einem wunderbar gestalteten Garten von LaKra, dem Gartengestalter in Metall!

LaKra heißt die neue Idee des Traditionsbetriebes Krallinger und steht für exklusive Garten- und Grillgestaltung aus Stahl und Cortenstahl. Angefangen von Design-Grillschalen in verschiedenen Größen und Formen über passende Hocker, Vasen, Blumentröge, Brunnen, Hochbeete und Überdachungen bis hin zu perfekt eingerichteten Outdoorküchen bietet LaKra individuell gestaltete Komplettlösungen.

Der eingesetzte Cortenstahl besticht durch seine schöne erdfarbene, sehr warm wirkende Oberfläche. Dadurch wirken die Exklusivgriller und Gartenlounges sehr edel. Gleichzeitig wirken

die Exklusivgriller und Gartenlounges dadurch sehr edel. Und das Beste: Die hochwertigen Produkte können das ganze Jahr über im Freien bleiben. Somit steht einem Grillen im Garten bei jeder Witterung nichts mehr im Wege!

Grillkunst auf höchstem Niveau

Bei den individuell gestalteten Grillern von LaKra besteht auch die Grillplatte aus einem speziell legierten Stahl. Das gewährleistet nicht nur eine leichte Bedienung, sondern ermöglicht auch eine ernährungsbewusste Zubereitung der Speisen über der offenen Flamme. Gegrilltes Fleisch und Gemüse, gearterter Fisch oder süße Speisen werden

auf einem LaKra-Griller zum unvergesslichen Geschmackserlebnis!

Inspirierend

Seit August 2016 gibt es einen tollen Schaugarten. Dort kann man sich von den vielfältigen Ideen und Möglichkeiten selbst überzeugen.

INFO

La Kra

Der Gartengestalter in Metall

5522 St. Martin am

Tennengebirge

Tel. +43 (0) 64 63 / 72 29

info@lakra.at, www.lakra.at

Anzeige

GEBRATENES SALATHERZ mit Bauernfeta



Fotos: LaKra

Rezept für 5 Personen

Pilzerde: 1 kg Champignons, 10 g Butter, 1 tiefgefrorenes Mehrkornbrot; Champignons mit Butter im Ofen trocknen, pulverisieren. Mehrkornbrot antauen, in dünne Scheiben schneiden, knusprig backen, grob zerbröseln und mit etwas Pilzerde vermischen.

Rotkrautsalat: 100 g geschnittenes Rotkraut, Salz, Orangensaft, Olivenöl, Filets von einer Orange, 1 EL Walnüsse gehackt; Rotkrautstreifen salzen und 5 Min. ziehen lassen, restliche Zutaten beifügen.

Gel: 4 Rote Bete Rüben, Salz und Pfeffer, Thymianzweig, 50 g Passionsfruchtmark, Ahornsirup, 5 g Agar Agar; Rote Bete schälen/entsaften, 450 ml Saft mit restlichen Zutaten vermischen und aufkochen. Thymianzweig entfernen, auf ein tiefes Blech leeren, kalt stellen. Feste Masse zu einem feinen Gel aufmixen und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Wildkräutersalat & Dressing: 50 g Wildkräuter, 50 g wilde Bachkresse, 100 g Rucola, 100 g Blutampfer, eingelegte Radieschen geschnitten; 2 EL Sauerrahm, Orangensaft, 125 ml Himbeeressig, etwas Ahornsirup, Olivenöl; Alles mit dem Stabmixer fein mixen und mit Salat vermengen.

Salatherz: Salatherzen halbiert, braune Butter, Grillgewürz, Salz und Pfeffer, etwas Rapsöl zum Braten; Salatherz mit der Schnittfläche auf den geölten Grillern legen, kräftig anbraten, wenden, mit brauner Butter bepinseln und würzen.

Anrichten: 100 g Feta Käse über Rotkrautsalat bröseln, Salatherz daraufsetzen, Wildkräutersalat dekorativ anrichten mit 125 g Sauerrahm, 1 TL Pilzerde, 4 Stück Rotkrautcracker (getrocknete Rotkrautblätter über dem Grill) und Gel ausgarnieren.



Familie Krallinger
Rochus Krallinger e.U.
Lammertalstraße 3
5522 St. Martin
Tel. +43 (0) 6463/7229
info@lakra.at
www.lakra.at

Getränkeempfehlung:



SECCO ROSÉ

vom Weingut Leo Hillinger in Jois

Sanft prickelnd und fein fruchtig. Der Duft erinnert an Erdbeeren.