

Römer-Salat, Schmand-Dressing, Ziegenkäse, Croûtons

Für zwei Personen

Für das Pumpernickel:

2 Scheiben Pumpernickel

Für die Haselnüsse:

40 g blanch. Haselnüsse 2 EL Zuckerrübensirup

Für den Ziegenkäse:

2 Sch. Ziegencamembert à 120 g 2 EL flüssiger Honig 4 Zweige Thymian
Olivenöl

Für den Salat:

4 Römersalatherzen 1 Sardellenfilet 1 Knoblauchzehe
60 g Parmesan 3 EL Schmand 1 Ei
50 ml Weißweinessig 50 ml Hühnerfond 1 EL Worcestershiresauce
50 ml Olivenöl 2 getrock.rote Chilischoten Salz
Pfeffer

Für die Garnitur:

250 g Brombeeren 5 Kapuzinerkresseblüten

Für das Pumpernickel:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Pumpernickel in kleine Würfel schneiden und ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

Für die Haselnüsse:

Haselnüsse für 8 Minuten im Ofen rösten und dann grob hacken.

Zuckerrübensirup und Haselnüsse in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Auf Backpapier auskühlen lassen.

Für den Ziegenkäse:

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Ziegencamembert hineingeben.

Thymian abbrausen und trockenschütteln. Honig und Thymian vor dem Wenden auf den Camembert geben. Auf jeder Seite 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Für den Salat:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Knoblauch abziehen und mit Sardellenfilet, Eigelb, Essig und 20 g Parmesan in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Nach und nach das Öl dazugeben. Mit Schmand, Hühnerfond, Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer vermengen. Chilischote in einem Mörser zerreiben. Mit in die Sauce geben. Salat waschen, trocken-schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Restlichen Parmesan zur Garnitur hobeln.

Für die Garnitur:

Salat anrichten, Ziegenkäse in die Mitte geben, Haselnüsse und Pumpernickel darüberstreuen, mit Brombeeren und Kapuzinerkresseblüten garnieren und servieren.

Hanny Laubach am 14. November 2024