

## Wildkräuter-Salat

100 g gemischte Wildkräuter	1 Schalotte	100 ml Rapsöl
20 ml Traubenkernöl	150 ml Geflügelfond	50 ml Himbeeressig
1 EL Speisestärke	neutrales Pflanzenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Salat waschen und trockenschleudern. Für die Vinaigrette Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Mit Himbeeressig ablöschen, leicht reduzieren und mit Fond und etwas in Wasser angerührter Stärke auffüllen. Traubenkernöl und Rapsöl unterrühren. Salzen, pfeffern und eine Prise Zucker hinzugeben. Vinaigrette kalt stellen. Vor dem Servieren Wildkräutersalat mit der Vinaigrette marinieren.

Klaus-Dieter Braun am 11. April 2016