

Salat von Sommer-Gemüse mit Holunder-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Salat:

20 g gemischte Zupfsalate	$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi
2 Stangen Staudensellerie	1 Fenchel, mit Fenchelgrün	1 gelbe Karotte
1 Karotte	2 Radieschen	1 kl. Bund grüne Bohnen
2 Stangen grüner Spargel	Salz	Eiswasser

Für die Holunder-Vinaigrette:

4 EL Holunderblütensirup	4 EL Weißweinessig	3 EL Sonnenblumenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Sot-l'y-laisse:

200-250 g Sot-l'y-laisse	(Pfaffenschnittchen vom Huhn)	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Butter	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Brotchips:

1 angefrorenes Bauernbrot

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für den Salat:

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Gemüse und den Salat waschen, ggf. schälen und in verschiedene Stücke/Formen schneiden. Staudensellerie, Radieschen und etwas von der Karotte bleiben roh, restliche Gemüse in Eiswasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Etwas von der Kochflüssigkeit der Gemüse für die Vinaigrette abschöpfen.

Für die Holunder-Vinaigrette:

Kochflüssigkeit der Gemüse (s.o.) mit Essig, Holunderblütensirup und Öl vermischen, kräftig mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer Marinade verarbeiten.

Die diversen blanchierten Gemüse (s.o.) in die Marinade legen.

Zupfsalate kurz vor dem Anrichten mit der Vinaigrette marinieren.

Für das Sot-l'y-laisse:

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Sot-l'y-laisse würzen und mit etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten. Rosmarin und Thymian dazugeben und zum Schluss mit Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Brotchips:

Das angefrorene Bauernbrot in dünne Scheiben schneiden und auf einem Blech im warmen Ofen trocknen lassen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten garnieren.

Klaus Rottensteiner am 05. Juli 2022