

Romana-Wildkräuter-Salat, Tomaten-Carpaccio

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Romana-Salatherzen 100 g Wildkräuter-Salat

Für das Tomaten-Carpaccio:

2 Rispentomaten Olivenöl Salz

Für die Orangen-Vinaigrette:

1 Orange, Saft 1 TL Honig 4 EL Apfelessig

8 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für Garnelen und Fenchel:

6 Riesengarnelen 1 Fenchel 1 Knoblauchzehe

1 Orange, Saft Olivenöl Chili, Salz

Für das Pfannenbrot:

250 g Mehl, Typ 405 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

200 g Himbeeren 10 g Pinienkerne

Für den Salat:

Den Salat verlesen, waschen, trockenschleudern und ggf. zupfen.

Für das Tomaten-Carpaccio:

Tomaten in feine Scheiben schneiden, mit Olivenöl und etwas Salz würzen und auf dem Teller auslegen.

Für die Orangen-Vinaigrette:

Orange halbieren und Saft auspressen. Aus Orangensaft, Honig, Apfelessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen.

Für Garnelen und Fenchel:

Orange halbieren und Saft auspressen. Fenchel in feine Spalten schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Mit Salz würzen und Orangensaft ablöschen.

Garnelen mit angedrückter Knoblauchzehe, Chili, Salz und etwas Olivenöl glasig braten.

Für das Pfannenbrot:

250 ml warmes Wasser, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, in Portionen aufteilen, zu dünnen Fladen ausrollen und in einer beschichteten Pfanne ca. 1 Minute jede Seite braten.

Für die Garnitur:

Pinienkerne rösten und über den Salat streuen. Himbeeren ebenfalls als Garnitur verwenden.

Alexander Schima am 10. Juni 2024