

# Salat-Teller, Puten-Brust-Streifen, Fleisch-Pflanzerl

## Für zwei Personen

200 g Putenbrust	125 g gem. Hackfleisch	1 rote Zwiebel
2 Sch. durchw. Speck	2 Sch. Weißbrot, in Milch	200 g gemischter Salat
4 Tomaten	1 kleine Gurke	1 rote Paprika
1 Scheibe Ingwer	1 Knoblauchzehe	3 Eier
1 TL Dijonsenf	50 g Butter	50 g Mayonnaise
100 ml Sahne	2 EL Puderzucker	50 ml Portwein
3 EL Rotweinessig	3 EL Nussöl	Majoran, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Salat waschen, trocken tupfen und klein zupfen. Die Tomaten, die Paprika und die Gurke schneiden. Die Eier in einem Topf neun Minuten hart kochen. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden, anschließend in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Speck würfeln. Das Hackfleisch mit den Weißbrotscheiben, dem Dijonsenf, den Zwiebel und Majoran, Salz und Pfeffer vermengen. Die Hackfleischmasse zu kleinen Frikadellen formen. Den Puderzucker karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Den Knoblauch und den Ingwer in die Vinaigrette geben. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend den Rotweinessig und das Nussöl dazugeben. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Auf ein hart gekochtes Ei eine Tomatenhälfte stürzen. Mit der Mayonnaise Tupfen auf die Tomate geben. So sieht es aus wie ein Fliegenpilz. Die Putenbruststreifen auf dem Salat anrichten und die kleinen Fleischpflanzerl servieren.

Helga Huber am 02. Juli 2013