

Wildkräuter-Kartoffel-Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Salat:

2-3 festk. Kartoffeln	150 g Wildkräutersalat	1 Apfel
1 Birne	1 rote Zwiebel	50 g Pecorino
1 Ei	2-3 EL Haselnüsse	20 g Dill
20 g Schnittlauch		

Für die Vinaigrette:

5-6 Cornichons	2-3 TL körniger Dijonsenf	1-2 TL Honig
50 ml Weißweinessig	50 ml naturtrüber Apfelsaft	30 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Crispy Chicken:

1 Hähnchenbrust	100 g ungesüßte Cornflakes	1 Ei
1 TL Knoblauchpulver	1 TL Paprikapulver	100 g Panko
100 g Mehl	1 TL Knoblauchpulver	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

10-12 Himbeeren

Für den Salat:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Ca. 10 Minuten kochen. Danach abschrecken.

Das Ei ca. 7 Minuten kochen, sodass es wachsartig, aber etwas fest ist.

Ei pellen und klein schneiden. Apfel und Birne entkernen und klein schneiden. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend zerhacken. Pecorino reiben.

Dill und Schnittlauch klein schneiden. Wildkräuter verlesen. Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Wildkräuter, Zwiebel, Kartoffelwürfel, Ei, Apfel, Birne, Haselnüsse, Pecorino, Dill und Schnittlauch zu einem Salat vermengen.

Für die Vinaigrette:

Cornichons klein schneiden. Alle Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Für das Crispy Chicken:

Hähnchenbrust in vier gleichgroße Teile schneiden und mit Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Cornflakes zerklopfen bzw. zerkleinern.

Hähnchenteile in Mehl wenden, durch das leicht verquirlte Ei ziehen und in den Cornflakes-Panko panieren. Anschließend nochmal etwas mit Mehl bestäuben. Dann ca. 5 Minuten goldgelb fritieren.

Für die Garnitur:

Salat mit Himbeeren garnieren.

Riccardo Lakotta am 27. Juli 2023