

Gebratener Eisberg-Salat mit Gorgonzola

Für 4 Personen:

55 ml Limettensaft	30 ml Zitronensaft	Olivenöl
Rapsöl	Salz	Honig
rote Pfefferbeeren	Eisbergsalat (groß)	Pflanzenöl
Gorgonzola	4 Schaschlik-Spieße	

Limetten- und Zitronensaft, 40 ml Oliven- und Rapsöl, Salz und Honig in einen hohen schmalen Rührbecher geben und mit einem Schneebesen oder Pürierstab gut verquirlen.

Rote Pfefferbeeren grob mörsern und unter das Dressing mischen. Dressing abschmecken.

Vom Salat äußere, eventuell unschöne Blätter entfernen. Salat waschen, abtropfen lassen. Den Strunk keilförmig ausschneiden.

Salatkopf auf den Strunk stellen und mit einem großen Messer die seitlichen Rundungen abschneiden, so dass ein fast würfelartiges Stück übrig bleibt. Von oben vier Schaschlikspieße so in den Salatkopf einstecken, dass sich daraus vier gleich große Stücke schneiden lassen, die jeweils von einem Spieß zusammengehalten werden.

In einer großen Pfanne etwas Pflanzenöl stark erhitzen. Salatstücke darin rundum scharf anbraten.

Temperatur reduzieren. Salatstücke mit jeweils 25 g zerbröckeltem Gorgonzola belegen.

Etwa 2 EL Wasser in die Pfanne geben. Den Deckel auflegen. Käse in der geschlossenen Pfanne etwa 1 Minute schmelzen lassen.

Salatspieße auf Teller verteilen, mit dem Dressing beträufeln. Restliches Olivenöl ebenfalls überträufeln. Sofort servieren. Dazu schmeckt z. B. geröstetes Fladenbrot.

Stephan Hentschel am 30. Juni 2023