

Kopfsalat mit Passionsfrucht-Dressing

Für 2 Personen:

5 Passionsfrüchte $\frac{1}{2}$ rote Peperoni Gewürzsalz
1 $\frac{1}{2}$ EL Puderzucker 2 EL Crème-fraîche 1 Kopfsalat

Passionsfrüchte halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauskratzen und in eine Schüssel geben. Fruchtfleisch dann mit dem Stabmixer einmal kurz anmischen.

Peperonihälfte längs halbieren und Kerne sowie weiße Häutchen heraus schneiden. Peperoni dann in feine Streifen und anschließend in feine Würfel schneiden.

Peperoniwürfel zusammen mit Gewürzsalz, Puderzucker und Crème fraîche zur Passionsfrucht in die Schüssel geben und alles ordentlich miteinander verrühren.

Vom Kopfsalat die äußersten Blätter entfernen und den Salatkopf im Ganzen etwas aufziehen. Salatkopf dann mit dem Strunk nach oben in eine mit Wasser gefüllte Schüssel tauchen.

Anschließend den Salat aus dem Wasser nehmen und kopfüber in einem Sieb 5-10 Minuten abtropfen lassen.

Im Anschluss mit einem kleinen Messer um den Strunk des Kopfsalates herumschneiden und den Strunk anschließend vorsichtig herausziehen. Dann vorsichtig den Salat umdrehen, sodass er im Ganzen bleibt, und auf einen großen Teller setzen. Die Blätter des Salates noch einmal ein wenig auseinanderziehen, mit einem Löffel das Passionsfruchtdressing großzügig über dem Salatblättern verteilen.

Steffen Henssler am 13. Juni 2024