

Römer-Salat

Für 2 Portionen

3 Wachteleier	1 Romanasalat	1 Vanilleschote
1 Zitrone	0,5 Bund Schnittlauch	1 TL Senf
Olivenöl	50 ml Fond	Zucker

Zunächst die Wachteleier in einen Topf geben und kochen. Den Romanasalat putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schale geben. Die Vanilleschote halbieren, mit einem Löffel das Vanillemark auskratzen und in eine Schale geben. Den Schnittlauch fein schneiden und zusammen mit dem Senf und einer Prise Zucker in die Schüssel geben. Das Ganze mit einem Schuss Olivenöl und dem Fond vermengen. Etwas Zitronensaft pressen und in das Dressing rühren. Die Eier vom Herd nehmen und schälen. Nun die Vinaigrette auf den Salat geben und auf Tellern anrichten. Die Wachteleier hinzufügen und servieren.

Steffen Henssler am 03. 05. 2012