

Frühling-Salat mit Croûtons

Für vier Personen

Salat:

300 g Feldsalat 1 Bund Bärlauch (30 g) 300 g braune Champignons
1 Stange Frühlingszwiebeln 1 Bund Radieschen

Croûtons:

300 g altbackenes Brot 4 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Balsamico-Creme:

1 Eigelb 20 ml heller Balsamico 20 g mittelscharfer Senf
110 ml natives Olivenöl 60 ml kaltes Wasser 1 EL Honig
3 g Salz Pfeffer

Salat:

Waschen und putzen. Babyspinat oder Feldsalat und Bärlauchblätter gründlich waschen, in der Salatschleuder trocken schleudern. Bärlauch in feine Streifen schneiden, große Spinatblätter zerrupfen. Radieschen samt Blätter sehr gründlich waschen, die schönsten Blätter heraussuchen und mit dem Spinat und Bärlauch mischen. Radieschen in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Braten und rösten:

Champignons putzen, mit einem feuchten Küchentuch abreiben, klein schneiden und mit etwas Butter mit Salz und Pfeffer in einer Pfanne anbraten. Das Brot in feine Würfel schneiden, ohne Öl im Backofen auf dem Backblech etwa 20 Minuten bei 180 Grad Celsius rösten.

Alternative: Brot toasten, dann schneiden. Olivenöl erst danach auf die gerösteten Würfel geben, damit sein Aroma zur Geltung kommt.

SalatCreme rühren:

Für die Creme das Eigelb, den Senf und 50 ml Wasser in einer hohen Schüssel mit einem Handrührgerät rühren. Honig und Salz zugeben, mit Pfeffer abschmecken. 75 ml Öl tropfenweise und langsam unterrühren, dann Essig und restliches Wasser, zum Schluss die letzten 35 ml Öl.

Anrichten:

Grünzeug, Radieschen und Pilze vermengen; vor dem Servieren Dressing und Croûtons zugeben.

Tipps:

Aus Eigelb, Essig und Öl wird Soße zur Creme. Eigelb in die Soße geben. Eigelb verbindet Essig und Öl extrem gut. Beim Rühren entstehen stabile Luftblasen, sodass Soße zur Creme wird.

Empfindliche sollten auf rohes Ei verzichten, es könnte Keime enthalten.

Croûton-Reserve anlegen:

Luftgetrocknete Brotscheiben luftdicht lagern. Bei Bedarf würfeln, rösten, in einer Dose mit Salz und Olivenöl schütteln, servieren.

test März 2020