

Gratinierter Kopfsalat mit Parmesan

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Zweig Thymian	1 fester Kopfsalat
1 EL Butter	1 EL Puderzucker	125 ml Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
80 g Parmesan		

Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen. Dann den Salat vierteln und kurz unter kaltem Wasser abspülen und trockenschütteln. Den Strunk herausschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Salatviertel darin von allen Seiten kurz anbraten, mit Puderzucker bestäuben und hellgelb karamellisieren lassen. Schalotten und Thymian zufügen, mit der Brühe ablöschen. Alles ca. 3 Minuten dünsten. Salatviertel herausnehmen und in eine leicht gefettete Auflaufform geben. Die Flüssigkeit in der Pfanne um die Hälfte einkochen lassen. 1 EL Olivenöl und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salatviertel damit begießen. Parmesan über den Salat hobeln. Mit übrigem Olivenöl beträufeln und ca. 5-7 Minuten unter dem heißen Backofengrill gratinieren.

Vincent Klink am 25. Juli 2013