

Salat von frischem, gebratenem Endivie und Kochschinken

Für 2 Personen

1 Endivien-Salat	Salzwasser	50 g gekochter Schinken
2 hart gekochte Eier	1/2 Bund Schnittlauch	1 Eigelb
1 TL Senf	ca. 180 ml Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
Pfeffer	2 EL gehackte Mandeln	1 EL Weißweinessig

Den Salat in einzelne Blätter trennen, waschen und gut trocken schütteln. 2 große Blätter zur Seite legen in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die übrigen äußeren grünen Blätter in feine Streifen schneiden. Die hellen inneren Blätter in Stücke zupfen. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die gekochten Eier schälen, eines davon fein hacken, das andere in Scheiben schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Eigelb mit Senf vermischen, mit dem Schneebesen nach und nach ca. 150 ml Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Die grünen Salatstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Salatstreifen mit Schinken, gehacktem Ei, Schnittlauch und der Mayonnaise mischen. Die Masse auf die beiden blanchierten Salatblätter geben und aufrollen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. 2 EL Olivenöl mit Essig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gezupften Salatblätter damit marinieren und anrichten. Die Röllchen darauf geben, mit Mandeln bestreuen und die Eierscheiben dazu geben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 23. Dezember