

Gebratene Salatherzen

mit Räucherfisch



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 ERNTEKRONE Romana-Salatherzen
- 2 Scheiben GOLDBLUME Toast
- 250 g FJORDKRONE Stremellachs (K)
- 4 EL FRISAN Rapsöl
- 1 EL BIO SONNE Honig
- Dressing:**
- 2 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- ½ BIO SONNE Zitrone (nur den Abrieb)
- 10 EL FRISAN Rapsöl
- 4 EL Essig, 2 EL Senf
- 1 EL BIO SONNE Honig
- ½ TL COOK! Thymian,
- 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Toastscheiben in mundgerechte Würfel schneiden und in etwas Öl goldbraun anbraten.
2. Für das Dressing den Knoblauch schälen und zusammen mit allen anderen Zutaten (bis auf das Öl) in einen Messbecher geben.
3. Alles mit dem Stabmixer pürieren und dabei langsam das Rapsöl einfließen lassen, damit eine Emulsion entstehen kann.
4. Anschließend den Salat putzen, vom Strunkansatz befreien und vierteln.
5. Dann das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und den Salat mit den Schnittflächen nach unten scharf anbraten – Honig hinzufügen und leicht karamellisieren.
6. Den gebratenen Salat mit grob gezupftem Stremellachs, Croûtons und Dressing anrichten.