

Blattsalate mit Essig-Kräuter-Sauce und Speck

Menge/Port.: 10

Zutaten

500 g Verschiedene Blattsalate (Frisee, Lollo rosso, Rucola, Radicchio)

Essig-Kräuter-Sauce

Menge/l: etwa ½ l

Zutaten

110 ml Kräuter- oder milder Weißweinessig
1 x Salz
1 x Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
1 x Zucker (Prise)
50 g Schalotten oder Zwiebel, brunoise
20 g Petersilie, fein gehackt
5 g Basilikum, fein gehackt
5 g Kerbel, fein gehackt
10 g Estragon, fein gehackt
10 g Schnittlauch, fein geschnitten
300 ml Samenöl (Sonnenblumenöl)

Weiteres

200 g Speck, geräuchert, in Scheiben geschnitten
Verschiedene essbare Blüten für Dekoration
Getrocknete Apfelscheiben



Zubereitung Essig-Kräuter-Sauce

Essig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren.
Schalotten- oder Zwiebel-brunoise und geschnittene oder gehackte Kräuter dazugeben.
Öl einrühren und eventuell nachwürzen.

Zubereitung

Blattsalate putzen, gründlich waschen und trocken schleudern.
Blattsalate mit Essig-Kräuter-Sauce anmachen, auf Teller verteilen Speckscheiben dazu anrichten und mit Blüten sowie getrockneten Apfelscheiben als Dekoration vollenden.

Das Gericht wurde auf der Hotelmesse Bozen den Gästen von den Fachlehrern Andreas Köhne und Anna Cernanova unter Mithilfe von Schülern serviert