

Knuspriger Asiasalat auf geräuchertem Frischkäse mit marinierten Gänseblümchen

Köchin: Viktoria Stranzinger

Zutaten für die Frischkäsecreme:

4 Schnittlauchblüten
400 g Frischkäse
1 Knoblauchzehe, gepresst
Salz

Für den Asia-Salat

150 g Asia-Salat, gewaschen & getrocknet
3 EL Mehl
3 EL Stärke
1 Ei
1 Schuss Wasser
Salz & Gewürze nach Belieben
etwas Pflanzenöl

Für die Gänseblümchen

20 Gänseblümchen
Saft von 1 Limette
1 TL Zucker
½ TL Salz
1 TL Pflanzenöl

Zubereitung für die Frischkäsecreme

Die Schnittlauchblüten vorsichtig abzupfen. Frischkäse mit der Knoblauchzehe und etwas Salz verrühren und die Schnittlauchblüten vorsichtig unterheben. In einer Grillschale am Griller räuchern.

Zubereitung für den Asiasalat

Mehl, Stärke, Ei, Salz und Gewürze in einer Schüssel verrühren und mit einem kleinen Schuss Wasser zu einem glatten, leicht zähflüssigen Teig verrühren. Den Asia-Salat vorsichtig durch den Teig ziehen, sodass die Blätter leicht ummantelt sind. Den Pizzastein leicht ölen und im Griller gut vorheizen. Den Asia-Salat portionsweise darauflegen und kurz grillen, bis er leicht knusprig und stellenweise gebräunt ist. Dabei vorsichtig wenden.

Zubereitung für die Gänseblümchen

Die Gänseblümchen vorsichtig waschen und mit Limettensaft, Zucker, Salz und Öl vermengen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Frischkäsecreme großzügig auf Teller streichen und den gebackenen Asia-Salat darauf anrichten. Zum Schluss die marinierten Gänseblümchen darüber geben und sofort serviere.