

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Bittersalate mit Fourme d'Ambert

Koch: Fabian Günzel

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Salat

- 2 Köpfe Radicchio
- 1 kleiner Kopf Frisée-Salat
- 2 Köpfe Castel Franco-Salat
- ½ TL Kristallzucker

Für das Dressing

- 5 g Balsamicoessig
- 25 g Rotweinessig
- 1 Eidotter
- 10 g Dijon-Senf
- 80 g Obers
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Fourme d'Ambert (Blauschimmelkäse)
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- 1 Rosmarinzweig

Für die Garnitur

- 80-100 g Fourme d'Ambert

Zubereitung

1. Für den Salat zuerst den Radicchio, den Frisée-Salat und den Castel Franco-Salat zupfen und in einer Schüssel in leicht gezuckertem Eiswasser waschen. Anschließend gut trockenschleudern.
2. Für das Dressing den Balsamicoessig, den Rotweinessig, den Eidotter, den Dijon-Senf, das Obers, den Knoblauch, den Fourme d'Ambert sowie etwas Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein mixen. Währenddessen langsam das Pflanzenöl einfließen lassen, sodass die entstandene Sauce emulgiert.
3. Nun den Rosmarinzweig mit den Händen etwas andrücken, danach ins Dressing legen und ein paar Minuten darin ziehen lassen, danach entfernen.
4. Zum Schluss die Bittersalate mit dem Dressing marinieren und auf vier flache Teller aufteilen. Den winterlichen Salat mit ein paar Stücken vom Fourme d'Ambert garnieren.