

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Brotsalat mit Ofenpaprika, Pilzen, Speck, Hüttenkäse und Liebstockel-Pesto

Koch: Markus Fuchs

Zutaten

(4 Personen)

Für die Brotwürfel

- 1 Baguette vom Vortag
- 1 Rosmarinzweig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe

Für den Salat

- 3 Spitzpaprikas
- 10 Kirschtomaten
- 2 Stangen Jungzwiebeln
- eine Handvoll Rucola
- eine Handvoll Babyspinat
- eine Handvoll Basilikumblätter
- 100 g Champignons
- Speckabschnitte zum Ausbraten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Hüttenkäse

Für das Dressing

- 125 ml Himbeer- od. Balsamico-Essig
- 125 ml Olivenöl
- 1 TL Senf

Quelle: ORF extra

- 1 EL Honig
- Salz

Für das Pesto

- 1 Bund Liebstöckel
- Abrieb einer BIO-Zitrone
- 2 EL geriebene Mandeln
- 5 EL mildes Olivenöl (oder neutrales, hochwertiges Pflanzenöl)
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz

Zubereitung

1. Für den Brotsalat das Baguette in nicht zu große Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit Olivenöl beträufeln. Den Rosmarinweig und den kleingeschnittenen Knoblauch darauf verteilen und im Rohr bei 180° C Umluft etwa 5-6 Minuten trocken rösten.

2. Die Spitzpaprikas bei 180° C Umluft im Rohr etwa 10 Minuten rösten, sodass sich die Haut ablöst. Anschließend herausnehmen, die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten vierteln und den Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.

3. Die Champignons vierteln und die Speckabschnitte in feine Würfel schneiden. Den Speck in einer Pfanne ausbraten und die Pilze darin mitbraten. Den feingeschnittenen Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten.

4. Für das Dressing den Himbeer-Essig, das Olivenöl, den Honig, den Senf und etwas Salz vermengen.

5. Für das Pesto den Liebstöckel mit dem Olivenöl, den geriebenen Mandeln, dem geriebenen Parmesan, etwas Zitronenabrieb und Salz in einem hohen Gefäß vermengen und mit einem Pürierstab mixen.

6. Zum Schluss die Brotstücke mit den restlichen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und mit dem Dressing marinieren. Den Rucola, den Babyspinat und die Basilikumblätter auf einem flachen Teller anrichten, den Brotsalat darauf geben und den Hüttenkäse und das Liebstöckel-Pesto darüber geben.