

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Salatherzen mit Walnuss, Sauerrahmcreme, Radieschen und Kresse

Koch: Martin Görg

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 4 Salatherzen
- Salz
- Kristallzucker
- 100 g Walnüsse (ganz)

Für die Creme

- 250 g Sauerrahm
- Apfelessig
- 40 g Walnussöl
- Salz

Für die Garnitur

- 8 Radieschen
- Walnussöl
- Gartenkresse

Zubereitung

1. Für die gerösteten Nüsse die Walnüsse auf ein Blech legen und 7 Minuten bei 180° C Umluft im Rohr rösten, danach herausnehmen.
2. In der Zwischenzeit die Salatherzen waschen, halbieren und großzügig salzen und zuckern. Die Hälften anschließend mit der Schnittfläche nach unten in einer beschichteten, heißen Pfanne goldbraun anbraten, danach herausnehmen. Durch den Zucker karamellisiert der Salat an der Schnittfläche, bleibt aber dennoch frisch.
3. Für die Creme den Sauerrahm gemeinsam mit einem Schuss Apfelessig, dem Walnussöl und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und glattrühren.
4. Dann die Radieschen waschen, die Hälfte davon in sehr dünne Scheiben, die andere Hälfte in dünne Streifen schneiden. Die Radieschen anschließend in eine Schüssel geben und mit etwas Salz und Walnussöl marinieren.
5. Zum Schluss etwas Sauerrahmcreme mittig auf einem flachen Teller verteilen, je 2 gebratene Salatherzen-Hälften daraufsetzen und mit den marinierten Radieschen, den gerösteten Walnüssen und etwas frischer Gartenkresse garnieren.