

Vorspeise

Salat von Kohlrabi, Gurke, Granny Smith, Meerrettich und Brunnenkresse mit Kopfsalat-Sud

Zutaten:

200 g Kohlrabi
0.2 St. Rettich
0.4 St. Gurke
0.6 St. Apfel, Granny Smith
0.1 Bund Schnittlauch
0.2 St. Kopfsalat
70 ml Pflanzenöl
70 ml Weißweinessig
40 g Saure Sahne
0.4 St. Baguette
40 ml Olivenöl
1 St. Knoblauchzehen
0.1 Bund Zitronenthymian
150 g Hüttenkäse
25 g Sahnemeerrettich
0.3 Bund Brunnenkresse
0.1 St. Meerrettich
Salz
Pfeffer
Zucker
Fleur de Sel

Zubereitung:

Der Kopfsalat-Sud: Die gewaschenen Blätter in einem Mixer mit 40 ml Pflanzenöl, 40 ml Weißweinessig und 40 g saurer Sahne fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und bis zum Anrichten beiseitestellen. Der marinierte Salat: Den Kohlrabi und den Rettich schälen. Die Gurken längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das Gemüse mit der groben Seite einer Vierkantreibe in eine Schüssel reiben, dann mit 30 ml Pflanzenöl und 30 ml hellem Balsamicoessig marinieren. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Anrichten nach Belieben abschmecken und den fein geschnittenen Schnittlauch sowie die kleingeschnittenen Stücke des Granny-Smith-Apfels untermischen. Die Croutons: Das Baguette in 3 mm dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. 40 ml Olivenöl mit einer Knoblauchzehe und etwas Zitronenthymian fein mixen. Das entstandene Kräuteröl über die Brotscheiben geben, leicht salzen und im Ofen bei 170 °C goldbraun backen. Zum Anrichten das Brot grob zerbröseln und über das Gericht verteilen. Der Hüttenkäse: Den Hüttenkäse mit 25 g Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Anrichten den Hüttenkäse auf dem Kohlrabisalat verteilen. Anrichten: Zunächst den Kohlrabisalat ohne Flüssigkeit in tiefe Teller geben. Den Hüttenkäse darauf verteilen und mit Brunnenkresse sowie frisch geriebenem Meerrettich dekorieren. Zum Schluss den Kopfsalat-Sud um den Salat gießen und die grob zerbrochenen Brotscheiben darauf drapieren.