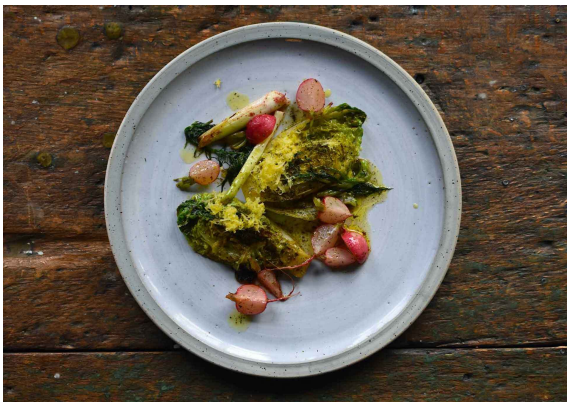
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Geschmorte Salatherzen | Radieschen | Frühlingslauch | Vinaigrette

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten Vinaigrette:

20 g Senf

4 g Rosenheimer Salatgewürz

15 g Honig

20 g Hellen Essig

1 Prise(n) Salz

100 ml Neutrales Öl

Zutaten Gemüse:

1 Bündel Radieschen

1 Bündel Schnittlauch

1 Bündel Frühlingszwiebeln

1 Esslöffel Butter

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Zucker

Zutaten Salat:

1 Bio Zitrone, unbehandelt

4 Kopf Kleine Romana- oder Kopfsalatherzen

2 Esslöffel Butter

1 Bündel Dill

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Zucker

Zubereitung Vinaigrette

1. Alle Zutaten bis auf das Öl warm mit dem Schneebesen oder Zauberstab verrühren und dann das Öl langsam einarbeiten. Vor dem Servieren noch einmal gut verrühren.

Zubereitung Gemüse

1. Die Radieschen putzen, waschen und anschließend vierteln.

2. Vom Frühlingslauch das Grün wie Schnittlauch schneiden und zum Garnieren zur Seite stellen. Nun die Zwiebelchen putzen und gegebenenfalls längs halbieren, wenn sie zu dick sind.

3. In einer kleinen Pfanne oder Sauteuse die Butter aufschäumen und das Gemüse hineingeben und schwenken.

4. Mit ca. 1 EL Zucker und etwas Salz bestreuen, langsam unter Schwenken glasieren bis es al dente gegart ist. Das Gemüse darf dabei gerne leicht Farbe bekommen. Dann abgedeckt zur Seite stellen.

Zubereitung Salat

1. Zuerst die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und mit einer feinen Reibe (Microplane) die Schale abreiben und zur Seite stellen.

2. Die Salatherzen mit Strunk längs halbieren, vorsichtig waschen und auf ein Tuch trocken legen. In einer ausreichend großen Pfanne die Butter aufschäumen und haselnussbraun werden lassen.

3. Den Dill in grobe Stücke hacken (mit Stiel!) und in die Butter geben.

4. Die Salatherzen auf der Innenseite mit Zucker bestreuen, ebenfalls in die Butter geben und schwenken bis sie Farbe annehmen. Von der anderen Seite ebenfalls zuckern und umdrehen. Wenn sich ein goldgelbes Karamell gebildet hat, den Herd ausschalten und mit einigen Tropfen Zitrone ablöschen.

5. Einige Minuten zugedeckt auf der restwarmen Platte weiter schmoren. Mit Salz vorsichtig abschmecken und zusammen mit dem Gemüse anrichten.

6. Mit der warmen Vinaigrette beträufeln und mit dem Zitronenabrieb und dem Grün vom Frühlingslauch garnieren.