

Zu unserem Beitrag in der weinwelt 4/2007

Rezepte Verkostung „Sommersalate & Wein“

Griechischer Bauernsalat

Für 4 Portionen

400 g Tomaten
2 grüne Paprikaschoten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Gurke
16 schwarze Oliven 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer
125 ml Olivenöl
250 g Feta
getrockneter Oregano

Tomaten, und Paprikaschoten putzen, waschen und abtrocknen, halbieren und dabei den Stielansatz und die Kerne entfernen. Die Tomaten halbieren und in eine Schüssel geben. Paprika in Streifen geschnitten hinzufügen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken.

Die Gurke putzen, waschen und abtrocknen, dann der Länge nach halbieren und in etwa ½ cm dicke Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Gurke in die Schüssel geben. Die Oliven abtropfen lassen, hinzufügen und darunter mischen. Den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer so lange verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Das Olivenöl darunter schlagen. Das Dressing abschmecken und mit den Salatzutaten vermischen. Salat auf vier Tellern verteilen. Den Feta in Würfel schneiden und den Salat damit bestreuen. Vor dem Servieren den Salat mit etwas getrocknetem Oregano bestreuen.

Salat mit Garnelen und Caesardressing

16 Garnelen (á 20 g)
240 g Chicoréeblätter
240 g Lolo rosso/Bianco
120 g Frühlingslauch
80 g Zwiebeln rot
8 Basilikumsträußchen
8 Minzesträußchen
1 1/2 EL Rapsöl
360 g Tomaten
1 EL Limonensaft
2 Eigelb
2 Knoblauchzehen
3 EL geriebener Hartkäse
100 ml Weißwein
2 TL Körnersenf
6 EL Rapsöl kalt gepresst
3 EL weißer Balsamico
1 1/2 EL Dill gehackt
Salz und Pfeffer

Garnelen schälen, Darm entfernen, säubern. Bärlauchblätter waschen, abtropfen lassen. Tomaten waschen, trocken, Haus ausschneiden, in Ecken schneiden. Chicoréeblätter säubern, Lolo rosso waschen, abtropfen lassen, in kleine Blätter reißen.

Frühlingslauch säubern, schräge Röllchen schneiden. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, Knoblauch schälen. Ei, Hartkäse, Weißwein, Körnersenf, Dill, Knoblauch dazupressen, in den Mixer geben und mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anmixen, Rapsöl, Balsamico, Limonensaft zugeben, nochmals gut durchmischen.

Chicoréeblätter, Bärlauchblätter als Bett auf Teller anrichten, Lolo rosso, Tomatenecken darüber verteilen. Garnelen in heißem Rapsöl kurz auf den Biss braten, würzen, auf vorbereitete Salatplatte verteilen, Frühlingszwiebeln darüber streuen. Mit Caesardressing überziehen, mit Minzsträußchen und Basilikum garnieren. Zwiebelringe darüber verteilen.

Tipp: Krosses Stangenbrot mit Knoblauchbutter dazu servieren.

Romanasalat mit Edelpilzkäse-Sauce

1 Romanasalat (oder ein anderer grüner Salat)
200 g Möhren
50 g Walnüsse
1 Schale Kresse
50 g deutscher Edelpilzkäse
100 g Sauerrahm
2 EL Nussöl
1 TL Meerrettich
Salz
Pfeffer

Salat putzen, in mundgerechte Stücke teilen, waschen und trocken schleudern. Möhren schälen und in feine Streifen schneiden oder grob raspeln.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen und grob hacken. Edelpilzkäse mit einer Gabel erdrücken, mit Sauerrahm, Nussöl und Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salatzutaten in einer Schüssel anrichten, die Salatsauce darüber giessen. Kresse mit einer Schere abschneiden und über den Salat streuen.

Grüner Spargelsalat

2 Eier, Salz
400 g grüner Spargel
10g Butter
frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Oregano)
Sahne, 6 EL Olivenöl
1 Prise Muskatnuss, Pfeffer
Friséesalatblätter

Eier hart kochen, Spargel waschen, Ende abschneiden. Salzwasser mit Butter erhitzen, den Spargel darin bissfest kochen, dann auf den Tellern anrichten. Eier in kleine Würfel schneiden. Kräuter waschen und hacken. Olivenöl mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Die Eier und die Kräuter unterheben. Die Soße noch warm auf die Spargel geben. Mit Friséesalat garniert servieren.