

Gegrillter Kopfsalat mit geräucherter Makrele

Zutaten für das Caesar Dressing (für 4 Personen):

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 150 ml Olivenöl
- 20 ml Apfelessig
- 20 g Kapern
- 100 g Joghurt
- 0,5 Zitrone
- 30 g Hartkäse
- 1 Zehe Knoblauch
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Petersilie waschen und trocken tupfen, Blätter abzupfen. Zitrone auspressen. Knoblauch schälen. Eigelb mit Senf verrühren. Etwas Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben. Olivenöl nach und nach hineinrühren, sodass eine Mayonnaise entsteht. Mit Apfelessig abschmecken und mit den restlichen Zutaten in einem Mixer fein mixen. Nochmals abschmecken.

Zutaten für den Salat:

- 2 Köpfe Salat
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- 20 ml Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Petersilie waschen und trocken tupfen, Blättchen abzupfen und grob schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren, Schalotte schälen und in Streifen schneiden. Tomaten und Schalottenstreifen mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und mit Apfelessig marinieren. Die Petersilie dazugeben.

Die äußeren Blätter der Salatköpfe entfernen. Köpfe je nach Größe vierteln oder achteln. Auf den Schnittflächen scharf angrillen.

Zutaten für die Croûtons:

- 5 Scheiben Toastbrot
- 100 g Olivenöl
- 50 g Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zehe Knoblauch

Toastbrot entrinden und in gleichmäßige Würfel schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, bis die Butter anfängt zu schäumen. Den Thymianzweig, die angedrückte Knoblauchzehe und die Toastbrotwürfel in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze vorsichtig goldbraun rösten. Die Croûtons durch ein Sieb abgießen und auf ein Küchenpapier geben.

Anrichten:

- 200 g geräucherte Makrele
- geriebener Hartkäse

Den Kopfsalat mit dem Caesar Dressing vermengen und auf einer Servierplatte anrichten. Den Tomatensalat und die Croûtons daraufgeben. Die geräucherte Makrele in Stücke zupfen und darüber verteilen. Mit etwas Hartkäse bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 18.07.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen