

# Salat Beatrix

## Salade Beatrix



### Zutaten für vier Personen:

120 g Streifen vom Romana-Salat  
2 gekochte Kartoffeln vom Vortag  
2 größere Tomaten  
1/2 Karotte (optional)  
1/2 Gurke (optional)  
60 g Rote Beete Scheiben  
100 g feine junge Bohnen aus dem Glas  
1/4 einer gelben Paprika  
Vinaigrette Beatrix:  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 Eigelb von harten Eiern  
1 Eiweiß vom harten Ei  
1 TL Dijon-Senf  
1 TL Salatmayonnaise  
2 EL Estragon-Essig oder Weißweinessig  
4 EL neutrales Öl  
40 ml Gemüsebrühe

1. Strunk vom Romana-Salat abschneiden, die Blätter in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Waschen und trocknen.
2. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
3. Tomaten längs halbieren, Hälften quer in Scheiben schneiden.
4. Karotte schälen und in feine Scheiben schneiden.
5. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden.
6. Bohnen und Rote Beete Scheiben abtropfen lassen.

7. Paprika waschen, trocknen und vierteln. Weiße Häute und Kerne entfernen, schräg in Streifen schneiden.

8. Alle Zutaten für die Vinaigrette in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit dem Schneidestab mixen.

9. Salat auf Portionstellern gefällig anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

### Hinweise:

Die Anregung zu diesem Salat stammt aus dem Restaurant Rhumerie am alten Hafen in Saint-Tropez, April 2005. Auch der französische Name des Rezeptes stand so auf der Karte.

Von dieser Vinaigrette kann man auch mehr machen. Sie hält sich einige Tage im Kühlschrank.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, große Salate, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023