

Salat mit Schafskäse und Croûtons

Salade grecque des Iles Keikos



Zutaten für 4 Personen:

150 g gemischte Blattsalate

150-200 g Schafskäse

125 g Champignons

4 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art

2-3 EL Olivenöl

3 Tomaten

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

2 EL Rotweinessig

6 EL Olivenöl

1. Schafskäse in Scheiben schneiden, anschließend würfeln. Pilze putzen und vierteln.

2. Blattsalate verlesen, waschen und trocknen.

3. Toastbrot entrinden und in der gleichen Größe wie den Schafskäse würfeln. Anschließend in einer beschichteten Pfanne unter mehrmaligem Wenden in Olivenöl goldgelb braten.

4. Geputzte Pilze parallel in einer anderen beschichteten Pfanne braten. Etwas liegen lassen, erst dann schwenken. Erst nach dem Braten salzen und pfeffern.

5. Vinaigrette rühren, Blattsalate durch die

Vinaigrette ziehen und auf Portionstellern anrichten. Pilze, Schafskäse und Croûtons auf dem Salat verteilen, mit Tomatenscheiben garnieren.

Hinweise:

Der französische Chef des Restaurants Lei Salins in Saint-Tropez hatte vor der Saison 2005 auf der griechischen Insel Keikos* Urlaub gemacht. Das Bild zeigt seine Rezeptanregung und Interpretation eines griechischen Salates.

*Jahre später stelle ich fest, dass es eine solche Insel wohl gar nicht gibt - das war also ein Missverständnis.

Schlagworte:

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

Anpassung und Foto: Walter Stand 10.01.2023