

Grüner Salat mit Zitronensauce



Zutaten für 4 Personen:

1 Kopfsalat
1-2 EL Schnittlauchröllchen
(optional)

Zitronensauce:

2 Msp Salz
zwei Prisen Zucker
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Zitronensaft
(das ist in etwa der Saft von
einer halben Zitrone)
2 EL Wasser
4 EL Olivenöl

1. Strunk abschneiden, welke Stellen und äußere Blätter entfernen. Salatblätter zügig zweimal waschen. Trockenschleudern oder - bei einzelnen Blättern - mit Küchentüchern trocken tupfen. Salatblätter klein reißen.

2. Salz, Zucker und Pfeffer mit dem Zitronensaft und dem Wasser in einer geeigneten Salatschüssel verrühren.

3. Olivenöl einarbeiten, mit einem Schneebesen oder - noch besser - mit einem Milchaufschäumer.

4. Optional Schnittlauch waschen, trocken schleudern, in feine Röllchen

schneiden und in die Salatsauce geben.

5. Die Salatblätter erst kurz vor dem Servieren durch die Vinaigrette ziehen und sie in eigenen Salatschälchen bei Tisch anrichten.

Hinweise:

Die Zitronensauce verträgt sich nicht mit allen Salaten und Zutaten.

Sehr gut harmonieren aber z.B. frisch in Scheiben geschnittene Champignons und Krabben oder Flusskrebse in Lake. Besonders gut sind auch Avocadostückchen oder Avocadokugeln.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Beilagen, Salate, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023