

Bataviasalat mit Knoblauchcroûtons

1 Bataviasalat, 3 EL Balsamico-Essig, Kräutersalz, weißer Pfeffer, ½ TL Dijonsenf, Knoblauchzehen, 7 EL Olivenöl, 4 Scheiben Brot

Die Salatblätter putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Für die Salatsauce Essig, Salz, Pfeffer und Senf in einer Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Eine Knoblauchzehe abziehen, halbieren und zugeben. 5 EL Olivenöl nach und nach einrühren, bis die Vinaigrette sämig ist. Kurz ziehen lassen, dann die Knoblauchzehe entfernen. Den Salat erst direkt vor dem Servieren durch die Vinaigrette ziehen. Für die Croûtons die Brotscheiben würfeln und in 2 EL Olivenöl knusprig braten. Mit einer fein gehackten Knoblauchzehe bestreuen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Petersilienbutter

125 g Butter, 1 Schalotte, 1 Bund Petersilie, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Senf, Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer schwarz

Butter in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Petersilie waschen, trocken tupfen und von den Stielen befreien, die Schalotte abziehen und beides mit dem Pürierstab zerkleinern, mit dem Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken. Anschließend langsam unter die Butter rühren. Die Masse etwas abkühlen lassen, eine Rolle formen, in Folie wickeln und kalt stellen. Von der hart gewordenen Butter 1 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Weißkohlsalat

1/2 Weißkohl, 200 g Ananas aus dem Glas, 2 EL Weißweinessig, Meersalz, Cayennepfeffer, 1 Apfel, 150 g saure Sahne, 2 EL Mayonnaise, Chilisaucе, 2 EL Petersilie

Weißkohl putzen, vierteln und den harten Strunk entfernen. Die Kohlviertel quer in feine Streifen schneiden. Ananas in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 150 ml Ananassaft mit Weißweinessig, Salz und Cayennepfeffer verrühren. Weißkohl salzen, kurz durchkneten und mit dem Saft marinieren. Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, die Viertel quer in Scheiben schneiden. Ananasstücke wenn nötig halbieren und mit den Apfelscheiben unter den Weißkohl mischen. Sahne und Mayonnaise verrühren und mit etwas Chilisaucе würzen. Petersilie unterheben, zum Salat servieren.

„Frische leichte Küche“, Naumann & Göbel Verlag