

Gelber Löwenzahnsalat

im Kartoffel-Speckdressing mit hausgebeiztem irischem Lachs

Zutaten (8 Personen)

- › 16 Knollen gelber Löwenzahnsalat
- › 1 kleine Kartoffel in feine Würfel geschnitten und bissfest in Salzwasser gekocht
- › 50 g kleingewürfeltes, ausgelassenes und trockengetupftes Dürrfleisch
- › 1 Eigelb
- › 50 ml Fleischbrühe
- › 50 ml heller Weinessig
- › ca. 100 ml Distelöl
- › Salz
- › gemahlener Pfeffer weiß aus der Mühle
- › 1 Teel. milder Senf

Zubereitung

Löwenzahn mit Knollen lauwarm waschen und trockenschleudern.

1/3 des Stiels mit Knollen abschneiden, den Rest auf 8 Teller bündelweise anrichten. Mit blanchiertem Lauchstreifen zusammenbinden.

Fleischbrühe mit Essig und sämtlichen Gewürzen kurz aufmixen, nach und nach Öl einmixen und zum Schluss das Eigelb hinzufügen. Wenn noch keine sämige Bindung erreicht worden ist, noch etwas Öl hineinmixen.

Speck und Kartoffelwürfel in die Salatsauce geben.

Gebündelter Löwenzahl mit Dressing marinieren. Würfelig geschnittener Lachs im Kreis anordnen, mit Kerbel und weichgekochtem Wachtelei (3 Minuten) mit Lachskaviar ausgarnieren.

Tip:

Der restliche Lachs kann ohne Probleme einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Dünn geschnitten mit Kartoffelpfannkuchlein und Senf-Dillsauce schmeckt er besonders gut.

Günther Rössmann