

Geschmorte Salatherzen | Radieschen | Frühlingslauch | Vinaigrette

Dauer: 30 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen

Equipment:

1 Pfanne

Zutaten Vinaigrette:

150 g Gemüsebrühe
20 g Senf
4 g Salatgewürz
15 g Honig
20 g hellen Essig
1 Prise Salz
100 ml neutrales Öl

Zutaten Gemüse:

1 Bund Radieschen
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Butter
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Zutaten Salat:

1 Bio Zitrone unbehandelt
4 Köpfe kleine Romana- oder Kopfsalatherzen
2 EL Butter
1 Bund Dill
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung

Zubereitung Vinaigrette

- 1 Alle Zutaten bis auf das Öl warm mit dem Schneebesen oder Zauberstab verrühren und dann das Öl langsam einarbeiten. Vor dem Servieren noch einmal gut verrühren.

Zubereitung Gemüse

- 1 Die Radieschen putzen, waschen und anschließend vierteln.
- 2 Vom Frühlingslauch das Grün wie Schnittlauch schneiden und zum Garnieren zur Seite stellen. Nun die Zwiebelchen putzen und gegebenenfalls längs halbieren, wenn sie zu dick sind.
- 3 In einer kleinen Pfanne oder Sauteuse die Butter aufschäumen und das Gemüse hineingeben und schwenken.
- 4 Mit ca. 1 EL Zucker und etwas Salz bestreuen, langsam unter Schwenken glasieren bis es al dente gegart ist. Das Gemüse darf dabei gerne leicht Farbe bekommen. Dann abgedeckt zur Seite stellen.

Zubereitung Salat

- 1 Zuerst die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und mit einer feinen Reibe (Microplane) die Schale abreiben und zur Seite stellen.
- 2 Die Salatherzen mit Strunk längs halbieren, vorsichtig waschen und auf ein Tuch trocken legen. In einer ausreichend großen Pfanne die Butter aufschäumen und haselnussbraun werden lassen.
- 3 Den Dill in grobe Stücke hacken (mit Stiel!) und in die Butter geben.
- 4 Die Salatherzen auf der Innenseite mit Zucker bestreuen, ebenfalls in die Butter geben und schwenken bis sie Farbe annehmen. Von der anderen Seite ebenfalls zuckern und umdrehen. Wenn sich ein goldgelbes Karamell gebildet hat, den Herd ausschalten und mit einigen Tropfen Zitrone ablöschen.
- 5 Einige Minuten zugedeckt auf der restwarmen Platte weiter schmoren. Mit Salz vorsichtig abschmecken und zusammen mit dem Gemüse anrichten.
- 6 Mit der warmen Vinaigrette beträufeln und mit dem Zitronenabrieb und dem Grün vom Frühlingslauch garnieren.