

Karfiol-Radicchio-Salat



Zutaten:

2 Schalotten, 5 El Olivenöl, 1 Lorbeerblatt, 50g Belugalinsen, 150ml Gemüsefond, 500g Karfiol, Salz, 50 Walnusskerne, 3 El Rotweinessig, 2 TL Senf, Cayennepfeffer, 4 Stiele Estragon, 1 Radicchio, 80g Himbeeren, 100g Schafsfeta-Käse

Zubereitung:

Schalotten fein würfeln und in einem kleinen Topf in 1 El Olivenöl glasig dünsten. Lorbeerblatt mehrfach einschneiden und mit den Linsen zugeben. Gemüsefond zugießen, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Minuten garen.

Backofen mit einem Backblech auf 200 Grad vorheizen (Gas 3, Umluft 180 Grad). Blumenkohl putzen und in 3 cm große Röschen teilen. Röschen der Länge nach halbieren. In einer großen Schüssel mit 2 El Olivenöl mischen und salzen.

Heißes Blech aus dem Backofen nehmen, Blumenkohl darauf verteilen und auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten backen.

Inzwischen Walnüsse grob hacken. Essig, 2 El kaltes Wasser, Senf und je etwas Salz und Piment in der Schüssel verrühren, restliches Olivenöl unterschlagen. Estragonblättchen von den Stielen abzupfen, fein schneiden und untermischen.

Nach 10 Minuten Backzeit Blumenkohlröschen auf dem Backblech wenden, die Walnüsse dazwischen streuen und weitere 5 Minuten braten. Linsen im Topf im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

Radicchio putzen, der Länge nach halbieren. Quer in fingerbreite Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern. Mit dem Dressing mischen. Erst die heiße Blumenkohl-Walnuss-Mischung, dann die Himbeeren untermischen.

Lorbeerblatt aus den Linsen entfernen, Linsen unter den Salat heben. Salat auf einer Platte anrichten, Edelpilzkäse darüber krümeln und servieren. Gutes Gelingen ☺