

Salat mit geräucherter Entenbrust

Salade du Chef Moorea



Zutaten für zwei Personen:

- 1/2 Kopf Lollo Biondo oder anderer grüner Salat
- 2 Eier
- 4 Radieschen (am besten französische)
- 1 Tomate
- 2 EL Pinienkerne
- 6-8 dünne Scheiben geräucherter Entenbrust
- 6 kleine Scheiben Weißbrot

Vinaigrette:

- 1 Msp Salz
- 2 Prisen Zucker
- 2 EL Aceto Balsamico bianco
- 4 EL Sahne
- 1 TL Sahnemeerrettich

1. Salat waschen und trocken schleudern. Tomate waschen, halbieren und die Hälften in Scheiben schneiden.
2. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.
3. Weißbrot ohne Fett rösten.
4. Eier pochieren.
5. Vinaigrette rühren.
6. Salat in zwei Schüsseln gefällig anrichten, mit Pinienkernen bestreuen und mit der Vinaigrette beträufeln. Das pochierte Ei, die Scheiben von der Entenbrust und die Brote erst danach auflegen.

Das pochierte Ei:

1. Einen halbhohen kleineren Topf mit Essig auswischen und 1 L Wasser darin zum Kochen bringen. Auf kleinste Hitze schalten. Wasser im Topf mittelkräftig gegen den Uhrzeigersinn umrühren, damit es einen Drall bekommt.
2. Das zimmerwarme Ei in einen Schöpflöffel schlagen, in die Mitte des Wassers vorsichtig hineingleiten lassen und dreieinhalb bis vier Minuten pochieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben. (Man kann das Ei auch weich kochen - das ist bedeutend einfacher.)

Hinweise:

Rezeptanregung und Bild stammen vom Strandrestaurant Moorea-Plage, Saint-Tropez, 2010.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, große Salate, Wurstwaren, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023