

Gedämpfter Kopfsalat

A. Caminada



Rezept für 2

Zutaten

- 1 Kopfsalat, in der Mitte halbiert (ca. 150 g)
- 3 g Meersalz
- 3 g Puderzucker
- 60 g Butter
- 1 dl Bouillon
- 10 g Pinienkerne, geröstet
- 20 g Tomaten, getrocknet

Zubereitung

Die Kopfsalathälften mit der Schnittfläche nach unten in eine Porzellanschale oder Gratinform legen. Mit Meersalz und Puderzucker würzen. Gewürfelte Butter und Bouillon hinzufügen. Mit Klarsichtfolie abdecken. Die Porzellanschale in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 10 Minuten dämpfen. Auf einem Teller anrichten. Pinienkerne und Tomaten auf den Kopfsalat legen. Die Flüssigkeit aufmixen und als Sauce zum Kopfsalat servieren.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

10 Minuten | Dämpfen 100 °C