

Kopfsalat, geschmort

A. Caminada



Zubereitung Kopfsalat

Den Kopfsalat putzen, waschen und die grossen Blätter abzupfen. Die Salatblätter in einen Topf mit Butter geben. Salz und Puderzucker hinzugeben und mit den Pinienkernen und Tomaten vermischen. Gut durchschwenken. Mit Essig kurz ablöschen und die Gemüsebouillon hinzugeben. 10 Minuten bei 160 °C dünsten. Die Blätter aus dem Topf nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen (Flüssigkeit auffangen). Die grossen Blätter auf eine Folie auslegen. Den Rest der Blätter klein hacken, mit Salz, Zucker und Olivenöl abschmecken. Die Masse auf den Kopfsalat geben und einrollen. Den abgetropften Saft mit der Butter aufmontieren und nach dem Anrichten über den geschmorten Kopfsalat geben.

Zubereitung getrocknete Tomaten

Die Tomaten blanchieren, schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen und die Filets auf ein Blech legen. Mit Fleur de Sel, Knoblauch, Basilikum und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und entweder an der Sonne trocknen lassen oder im Ofen ca. 1 ½ bis 2 Stunden bei Heissluft 80 °C trocknen.

Rezept für 4

Zutaten Kopfsalat

2 Kopfsalate
 50 g Butter
 2 EL Pinienkerne
 1 getrocknete Tomate
 (siehe Rezept unten)
 1 EL Essig
 1 dl Gemüsebouillon
 1 EL Puderzucker
 Salz, Pfeffer
 50 g Butter (zum
 Aufmontieren)

Zutaten getrocknete Tomaten

6 Tomaten
 ½ Knoblauchzehe
 1 EL Olivenöl
 Basilikum
 Fleur de Sel, Pfeffer
 Etwas Staubzucker



Anrichten

Garstufe getrocknete Tomaten

Mit Vorheizen

1 ½ bis 2 Stunden | Heissluft 80 °C