

Gebratener Romanasalat mit Rote Bete-Himbeer-Dressing, Hirtenkäse und Schnittlauchöl-Brösel



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 4 Mini Romana Salatherzen
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 300 g Hirtenkäse
- 8 EL Pankobrösel oder Mutschelmehl
- 20 g Butter



Für das Dressing:

- 100 ml Rote Bete Saft (milchsauer vergoren)
- 8 EL Himbeer- oder Weißweinessig
- 12 frische Himbeeren
- 25 g Butter
- 2 TL Honig
- 4 EL mildes Öl
- Salz, schwarzer Pfeffer

Für das Schnittlauchöl:

- 1 Bund frischer Schnittlauch
- 150 ml neutrales Öl (z. B. Rapsöl)
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Für das grüne Schnittlauchöl den Schnittlauch fein schneiden und mit dem Öl und etwas Salz im Mixer fein

pürieren. Ölgemisch im kleinen Topf auf dem Herd einmal aufkochen, dann sofort durch ein feines Sieb oder Küchenpapier abseihen, das grüne Öl auffangen und kaltstellen.

Für die grünen Schnittlauch-Brösel die Pankobrösel in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 2 Minuten rührend sanft rösten. Mit 4 EL grünem Schnittlauchöl verrühren und in ein Schälchen abfüllen.

Die Mini-Salatherzen längs halbieren. In einer Pfanne das Öl erhitzen.

Die Salathälften mit der Schnittfläche nach unten 1 Minute scharf anbraten, bis sie goldbraune Röstaromen entwickeln. Salzen und pfeffern und mit Betesaft, Honig und Essig ablöschen. Deckel aufsetzen und 2 Minuten dünsten. Anschließend Himbeeren und Butter zugeben. Die Herzen mit dem reduzierten Sud beträufeln.

Zum Servieren jeweils zwei halbe gebratene Mini-Romanaherzen auf Teller geben.

Mit dem eingekochten Rote Bete-Himbeer-Dressing beträufeln.

Hirtenkäse teilen und anlegen, mit Schnittlauchöl verfeinern.

Zum Schluss reichlich Schnittlauch-Brösel darüberstreuen.