

Romana Salat mit Schwarzwald-Dressing & Bergkäse



Zutaten:

- 2 Eigelbe (von sehr frischen Eiern)
- 3 EL Apfelessig
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 120 ml Rapsöl
- 50 g Schwarzwälder Räucherforelle
- 50 g Schwarzwälder Schinken g.g.A.
- 50 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 1 TL Schwarzwälder Tannenhonig
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
- 50 g Allgäuer Bergkäse g.U., fein gewürfelt



Extra

- 500 g Romanasalat (alternativ: Eisbergsalat)
- 2 Laugenstangen
- 100 g Käsespäne, z.B. vom Allgäuer Bergkäse g.U.
- etwas grob geraspelte Karotte
- 8 EL gehackte, gemischte, frische Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon

Zubereitung

Das Eigelb, Apfelessig, Knoblauch, Senf, Honig und Öl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer mixen.

Die Räucherforelle und den Schinken fein würfeln und in das Dressing rühren. Mit Apfelsaft verdünnen.

Zuletzt den fein gewürfelten Bergkäse unterrühren.

Laugenstangen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun anrösten.

Den Salat waschen, trockenschleudern und in Stücke schneiden.

Salat mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Mit Karottenraspeln, Käsespänen, Laugenscheiben und frischen Kräutern servieren.