

Rinderhack in Salatblättern, Apfel-Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die gefüllten Salatblätter:

400 g Rinderhackfleisch	2 Römersalatherzen	1 Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
6 EL Sojasauce	4 EL Sweet-Chilisauce	3 Zweige Minze
2 Limetten	200 g Schafskäse	4 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker		

Für den Salat:

250 g vorg. Rote-Bete	1 Apfel (sauer, grün)	150 g pikanter Gorgonzola
60 g Walnüsse	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
6 EL Apfelessig	7 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die gefüllten Salatblätter:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Limette halbieren und den Saft auspressen. Von der anderen die Schale abreiben. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Chili fein hacken, Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse pressen und gemeinsam mit dem Hackfleisch, der Zwiebel und Öl in einer Pfanne anbraten. Zucker, Sojasauce und Chilisauce dazu geben. Limettenschale hinein reiben und Limettensaft dazu geben. Alles vermischen und vom Herd nehmen.

Salatherzen waschen und trocken schleudern. Minzblätter und Schafskäse klein schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Salatblätter vom Strunk lösen. Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, Schafskäse und Minze vermengen und in einem Salatblatt einrollen.

Für den Salat:

Rote Bete und Apfel in Würfel schneiden. Walnusskerne grob hacken, Gorgonzola klein schneiden und dazu geben. Alles vermengen und 5 Minuten im Ofen backen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden. Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Schnittlauch vermengen. Vinaigrette über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Truckenbrod am 28. Juni 2018