



mit der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe und Petersilie dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Dekoration:

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Gurke schälen und klein schneiden. Den Feldsalat gründlich waschen, putzen und trocken schleudern. Den Feldsalat mit Kirschtomaten, Gurken und Zatar mischen. Mit einem Teelöffel Zitronensaft und Olivenöl mischen und mit Chilisalz würzen.

Anrichten:

Den Brotsalat mithilfe eines Anrichteringes von acht bis zehn Zentimeter mittig auf vier Teller verteilen. Den Feldsalat darauf verteilen, die Seeteufelscheiben darauf anrichten, die Rote Bete außen herum verteilen und die Apfelspalten darauf anrichten. Mit karamellisiertem Fenchel bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 14. September 2012