

Griechischer Salat mit Feta-Mousse und Röst-Olivenbrot

Für zwei Personen

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Kopfsalat	$\frac{1}{4}$ Eisbergsalat	50 g Cocktailltomaten mit Rispe
50 g gelbe Cocktailltomaten	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ grüne Paprika
2 Mini-Gurken	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
25 g Kalamata-Oliven	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf
1 EL Weißweinessig	1 TL Zucker	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Mousse:

100 g Feta	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	20 ml Milch
15 g Sahne	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Brot:

$\frac{1}{4}$ Ciabatta mit Oliven

Für den Salat:

Kopfsalat und Eisbergsalat waschen, trocken schleudern und auf dem Teller verteilen.

Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden und in Scheiben schneiden.

Paprika waschen, trocken tupfen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Gurken waschen, trocknen und mit einem Sparschäler in dünne, lange Scheiben schneiden. Paprika, Gurke und Zwiebeln auf den Tomaten verteilen, darüber Oliven verteilen.

Für das Dressing Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Zucker und Salz verquirlen. Knoblauchzehe abziehen, durch eine Presse drücken und zum Dressing geben. Den Schnittlauch abbrausen und trocken wedeln, zu kleinen Röllchen schneiden und zum Dressing geben. Dressing auf dem Salat verteilen.

Für die Mousse:

Den Feta mit Milch, Sahne und Texturgeber in einem hohen Becher mit dem Stabmixer cremig pürieren. Rapsöl, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Die Creme in einen Sahnesyphon füllen, zwei CO₂-Kapseln eindrehen und im Kühlschrank lagern.

Für das Brot:

Das Brot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl beidseitig anrösten.

Den griechischen Salat mit Feta-Mousse und geröstetem Olivenbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Magdalena Brzeska am 17. Oktober 2017