

## Griechischer Salat 2.0

### Für zwei Personen

#### Für den gebackenen Fetakäse:

150 g Feta	1 Ei	2 EL Mehl
150 g Paniermehl	Öl	

#### Für die gebratene Tomate:

3 Scheiben Tramezzini	1 Ochsenherztomate	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft & Abrieb	6 Zweige Blattpetersilie	50 ml Olivenöl
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

#### Für die Rahmgurke:

1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 g griechischer Joghurt
20 ml Weißweinessig	30 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

#### Für den gebratenen Salat:

1 Kopfsalat	1 Zitrone, Saft & Abrieb	20 ml Olivenöl
Öl	Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

#### Für die Paprika:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Prise Zucker	1 Prise Piment d'Espelette
1 Prise Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

#### Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel	10 Oliven	2 EL Oliventapenade
2 Blätter Rucola	2 Blätter Frisée	essbare Blüten

#### Für den gebackenen Fetakäse:

Den Feta in Würfel schneiden (ca. 2x2x2 cm). Das Ei, Mehl und Paniermehl zu einer Panierstraße aufbauen. Fetakäse zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Paniermehl wenden und das ganze nochmal wiederholen, sodass der Fetakäse doppelt paniert ist. Öl in der Fritteuse erhitzen und Feta darin kross ausbacken.

#### Für die gebratene Tomate:

Ochsenherztomate in zwei fingerdicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anrösten. Knoblauch abziehen und halbieren. Petersilie zupfen und zusammen mit dem Knoblauch, Fleur de Sel und Olivenöl in einem Mörser zu einem Petersilienöl verreiben.

Tramezzini in kleine Croûtons schneiden und eine Scheibe mit einem runden Ausstecher ausstechen. Beides in Olivenöl in einer Pfanne knusprig braten.

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Tomate aus der Pfanne nehmen und mit Zitronensaft- und Abrieb, Meersalz, Pfeffer und dem Petersilienöl würzen.

#### Für die Rahmgurke:

Salatgurke schälen und mit dem Sparschäler dann immer weiter schälen, sodass lange Gurkennudeln entstehen. Zitronenschale abreiben und mit Joghurt, Weißweinessig, Olivenöl und Salz und Pfeffer verrühren. Die Gurken damit marinieren.

#### Für den gebratenen Salat:

Kopfsalat halbieren und mit der Schnittseite nach unten in eine heiße Pfanne legen und mit ein wenig neutralem Öl braten bis der Salat leicht braun ist. Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Salat aus der Pfanne nehmen und mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Olivenöl Piment d'Espelette, Pfeffer und Salz marinieren.

**Für die Paprika:**

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Paprika mit dem Sparschäler grob schälen, dann in Rauten schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Thymian und den Knoblauch dazugeben und für weitere 2 Minuten braten. Mit Zucker, Paprikapulver, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken und bei Seite stellen.

**Für die Garnitur:**

Zwiebel abziehen und mit einem Küchenhobel in dünne Ringe hobeln.

Oliven in Scheiben schneiden. Salat putzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Blüten garniert servieren.

Dennis Straubmüller am 04. Mai 2022