

# Nizza-Salat mit gebackenen Oliven

Rezept für 4 Personen

## Für den Salat:

100 g kl. Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	150 g grüne Bohnen
5 Eier	1 Römersalat	1 Radicchio
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	150 g Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
150 g grüne Oliven	Mehl	75 g Paniermehl
Öl	150 g Thunfisch (Dose)	8 Sardellenfilets (Glas)
1 EL Kapern (Glas)		

## Für das Dressing:

3 EL Weißweinessig	6 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 TL Honig	2 EL körniger Senf

Kartoffeln abwaschen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend abschütten und abkühlen lassen.

Für den Salat Bohnen waschen, putzen, abtropfen lassen und in kochendem Salzwasser etwa 68 Minuten blanchieren.

Bohnen abgießen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Bohnen ggf. halbieren.

4 Eier hart kochen, kalt abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Für den Salat die Blattsalate verlesen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Gurke waschen, putzen und in Scheiben schneiden oder hobeln.

Kartoffeln pellen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Kirschtomaten waschen und halbieren.

Zwiebel abziehen und in sehr feine Streifen schneiden.

Vorbereitete Salatzutaten in eine Schüssel geben.

Für das Dressing Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Honig und Senf in ein hohes Mixgefäß geben und mit einem Schneebesen zu einem cremigen Dressing mixen.

Für die frittierten Oliven übriges Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen.

Die Oliven trocken tupfen und in Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Oliven dann einzeln durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

Öl in einer tiefen Pfanne, Fritteuse oder einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen.

Die panierten Oliven darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Hälfte Dressing über die Salatzutaten träufeln und sacht unterheben.

Die gekochten Eier halbieren.

Thunfisch grob zerzupfen. Sardellen und Kapern abtropfen lassen.

Salat mit Thunfisch, Sardellen, Kapern und Eihälften anrichten. Mit den frittierten Oliven garnieren. Zum Servieren übriges Dressing darüber träufeln.

Kevin von Holt am 12. Juli 2022