

Falscher Salade Nicoise mit Thunfisch

Für 4 Personen

200 g Kartoffeln, fest	1 Baguette	2 EL Senf, scharf
2 EL Zitronensaft	8 EL Olivenöl	200 g Bohnen, grün
8 Tomaten	5 Eier	1 Kopfsalat
200 g Thunfisch in Olivenöl	4 EL Oliven, schwarz	8 Sardellenfilets
1 Knolle Knoblauch, jung	Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Das Baguette in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl anrösten und abtropfen lassen. Aus Senf, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer und einem rohen Eigelb eine Vinaigrette rühren. Die grünen Bohnen in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Tomaten in kochendem Salzwasser enthäuten, halbieren und entkernen. Vier Eier in fünf bis sechs Minuten wachweich kochen. Den Kopfsalat putzen, waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette anmachen. Kartoffeln, Baguettescheiben, grüne Bohnen, Tomaten, Oliven und gekochte Eier um den Salat herum drapieren. Das Öl vom Thunfisch abgießen. Den Thunfisch und einige Sardellenfilets auf dem Salat verteilen.

Tipp:

Knoblauch gehört eigentlich nicht in dieses Rezept hinein, man kann aber die Schüssel mit einer Knoblauchzehe ausreiben, was sehr zurückhaltend aromatisiert.

Kolja Kleeberg am 27. Juni 2008