

Großer gemischter Salat mit Hausfrauen-Soße

Für 5 Portionen:

Für die Soße:

1 kleine Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Apfel	1 kleine saure Gurke
3 Stängel Dill	200 g saure Sahne	100 g Schmand
2 EL Essiggurkensud	2 EL weißer Balsamico-Essig	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 Prise Pfeffer	

Salat:

1 Kopf Eisbergsalat	1 Romana-Salatherz	1 Salatgurke
1 kleine rote Paprikaschote	1 kleine gelbe Paprikaschote	1 kleine grüne Paprikaschote
200 g Kirschtomaten	400 g braune Champignons	2 EL Olivenöl
1 Prise Salz	1 rote Zwiebel	1 Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Granatapfel	Pekannusskerne	6 getrocknete Feigen
1 Prise Pfeffer	12 grüne Oliven	12 schwarze Oliven

Zwiebeln blanchieren:

Für die Hausfrauensauce in einem kleinen Topf Wasser aufkochen.

Die Zwiebel schälen, in feinste Würfel schneiden und im kochenden Wasser 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen und gründlich abtropfen lassen.

Apfel und Gurke würfeln:

Den Apfel schälen und mit der Gurke in feinste Würfel schneiden.

Dill schneiden:

Den Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Hausfrauensauce verrühren:

In einer Schüssel saure Sahne und Schmand verrühren. Zwiebel-, Apfel- und Gurkenwürfel mit dem Dill unterheben. Die Sauce mit Essiggurkensud, Balsamico-Essig, Zucker, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Beiseitestellen.

Gemüse vorbereiten:

Für den Salat Eisberg- und Romana-Salat von den äußeren Blättern befreien, in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.

Gurke, Paprika und Tomaten waschen. Die Gurke längs vierteln, die Kerne herausschneiden und die Viertel in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Champignons anbraten:

Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und in Scheiben oder Viertel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer bis starker Hitze anbraten, dabei regelmäßig durchrühren und die Stücke mit 1 Prise Salz bestreuen.

Zwiebelringe schneiden:

Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Ringe schneiden.

Dill waschen, zerkleinern:

Den Dill waschen und trocken schütteln. Einige schöne Spitzen abzupfen und beiseitelegen, den Rest fein schneiden.

Granatapfelkerne lösen:

Die Granatapfelkerne vorsichtig aus der Hälfte lösen.

Nüsse und Feigen stückeln:

Die Pekannusskerne und die Feigen in grobe Stücke schneiden.

Pilze abschmecken:

Die Champignonpfanne vom Herd ziehen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat vermischen:

Alle vorbereiteten Salatzutaten, bis auf die Champignons, die Granatapfelkerne und die abgezupften Dillspitzen, mit den Oliven in einer großen Schüssel vermischen.

Salat anmachen:

Den Salat mit so viel Hausfrauensauce anmachen, dass er schön benetzt, aber nicht zu sehr gebunden ist. Die übrige Hausfrauensauce anderweitig verwenden, zum Beispiel für die Nordsee-Krabbenburger.

Anrichten:

Den Salat auf Teller verteilen, mit den Champignons toppen, mit Granatapfelkernen bestreuen und mit Dillspitzen garniert servieren.

Frank Rosin am 19. Mai 2021