

Winter Salat mit Brüsseler (Endive belge), Karotten, Mais und Apfeldressing



Zutaten für 10-12 Personen:

- 6 Zapfen Brüsseler (Endive Belge)
- 1 Zitronensaft
- 300 g grüner Blattsalat oder Nüsslersalat
- 6 Karotten
- 400 g Maiskörner TK oder aus der Dose
- 2 rote Zwiebeln
- 6 Mandarinen

Dressing:

- 1 fein geschnittene Zwiebel
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1 entkernter, in Würfel geschnittener Apfel
- 50 g grobkörniger Senf
- 1 frisches Ei
- 1,5 dl weisser Balsamico
- 3 dl Rapsöl
- 1 dl Apfelsaft
- 1 TL Kräutermischung
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Chicorée halbieren, den gut sichtbaren bitteren Strunk in der Mitte mit einem Messer heraus schneiden.

Den Chicorée in schmale Streifen schneiden, für 5 - 10 Minuten in einer grossen Schüssel mit lauwarmem Wasser und Zitronensaft einlegen. Vor dem Mischen des Salates abschütten und abtropfen lassen.

Die Karotten schälen und mit der Gemüseraffel zu Spänen hobeln.

Den Mais abschütten und gut ausspülen.

Die Mandarinen schälen, die Schnitze trennen und halbieren.

Die roten Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Den Blattsalat waschen und in grobe Stücke schneiden.

Dressing:

Den Balsamico, Apfel, Senf, Ei, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter mit dem Stabmixer gut pürieren.

Das Rapsöl langsam einfliessen lassen, damit die Sauce etwas bindet.

Den Apelsaft dazu schütten und die Salatsauce gut würzen.

Alle Zutaten ausser dem Blattsalat und den Zwiebelringen mit dem Dressing vorsichtig vermengen und abschmecken.

Den Blattsalat auf dem Teller anrichten und den angemachten Salat portionsweise darauf verteilen.

Mit den Zwiebelringen garnieren und servieren.