



Hier und heute

Endiviensalat mit Joghurt-Käse-Mayo

Anja Tanas Endiviensalat mit Joghurt-Käse-Mayo, Pumpernickel, Ei und Cornichons ist besonders frisch, herzhaft und lecker!

Rezept

Endiviensalat mit Joghurt-Käse-Mayo dazu Pumpernickel, Ei, Cornichons und Zwiebel

von Anja Tanas, für circa 4 Portionen

Zutaten

- 4 Eier
- 1 EL Butter
- 2 Scheiben Pumpernickel
- 1 Prise Fleur de Sel
- 500 g Endiviensalat
- 12 Cornichons
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 sehr frisches Ei (M)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL kleine Kapern mit etwas Saft
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 100 ml Raps- oder Sonnenblumenöl (ggf. etwas mehr)
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Weißweinessig
- 50 g Hartkäse, z. B. Old Amsterdam, Bergkäse, Grana Padano
- 2 EL Joghurt natur
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Eier hart kochen, dann abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Währenddessen in einer größeren Pfanne die Butter schmelzen. Pumpernickel grob kleinschneiden und in der Butter rösten, bis er gut duftet. Mit etwas Fleur de Sel würzen.

Salat waschen, putzen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Cornichons grob hacken. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheibchen schneiden. Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing Ei, Knoblauchzehe, Kapern, Senf und Öl in einen hohen Behälter geben und mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise verarbeiten. Ggf. etwas mehr Öl hinzufügen, falls die Creme zu flüssig ist. Agavendicksaft und Essig hinzufügen. Käse fein reiben und zusammen mit dem Joghurt in die Mayo rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten.

Die harten Eier halbieren und daraufsetzen.

Cornichons und Pumpernickel-Butter-Stückchen gleichmäßig obenauf verteilen. Wer mag, streut zum Schluss noch ein paar grobe Raspeln Käse drüber.