

Menu

Herbstsalat mit Trüffelöl Teigwaren & ein gutes Stück Fleisch

Zutaten (für 4 Pers.)

150 g Karotten
100 g Sellerie
300 ml Brühe
1 Kartoffel, gekocht
3 EL Aceto Balsamico
Cayennepfeffer
2 EL Trüffelöl
4 EL Traubenkernöl
2 EL Walnüsse
½ Zwiebel
4 Port. Blattsalat
Schnittlauch
Teigwaren und Fleisch nach Wahl

Zubereitung

Karotten und Sellerie in Julienne schneiden, in der Bouillon in 5 Minuten garen. Kartoffel mit Gabel zerdrücken, darüber Aceto giessen. Würzen. Trüffelöl und Traubenkernöl dazu giessen. Zwiebel fein schneiden, zur Kartoffel-Öl-Masse geben und mit der heissen Bouillon emulgieren (mischen). Gemüse mit der Hälfte der Vinaigrette mischen. Blattsalate auf Teller anrichten, darauf das Gemüse "betten". Garnieren mit gehackten Walnüssen und Schnittlauch. Zum Schluss nochmals mit Vinaigrette nappieren (übergiesen).