

Hier und heute



Feldsalat mit Tomaten-Limetten-Vinaigrette, Grillgemüse und Burrata

Sternekoch Alexander Wulf zaubert einen Feldsalat mit Tomaten-Limetten-Vinaigrette, dazu gibt es gegrillte Rote Bete und Karotten, getoppt mit einer Kugel Burrata.

Das Rezept

von Alexander Wulf für ca. zwei Personen

Zutaten für den Salat

- 250 g Feldsalat
- 1 Burrata
- Sonnenblumenkerne (können auch angeröstet sein)
- Filets einer Orange

Zutaten für die Vinaigrette

- 2 EL getrocknete Tomaten, gewürfelt
- Saft von 1 Limette
- 1 TL Honig
- 3 TL Olivenöl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Dill, geschnitten
- 1 EL Schnittlauch, geschnitten

Zutaten für das warme Gemüse-Topping

- 2 Rote Bete, gekocht und in 0,5 cm dünne Scheiben geschnitten (kann auch schon vorgekocht gekauft werden)
- 2 Karotten, geschält und bissfest im Salzwasser blanchiert (nach Belieben zuschneiden)

Marinade für Möhren und Rote Bete

- 1 TL Sojasoße
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 TL Koriander, frisch geschnitten
- Saft von 1 Limette
- Salz, Pfeffer

Zutaten für die Croutons

- 50 ml Öl
- 20 g Butter
- 2 Scheiben Toastbrot, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- Thymian
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Vinaigrette alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, bei Seite stellen.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the title 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with their green stems and leaves visible against a soft, out-of-focus background.

In einer weiteren Schüssel alle Zutaten für die Marinade vermengen. Gemüse darin wenden. Das marinierte Gemüse in einer Grillpfanne scharf anbraten. Anschließend erneut in die Marinade geben, kurz ziehen lassen und nochmals angrillen.

In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen, Brotwürfel, angedrückten Knoblauch und Thymian hineingeben, salzen, pfeffern und knusprig anbraten.

Den Feldsalat auf tiefe Teller verteilen und die Vinaigrette darüber geben. Das warme Gemüse darauf anrichten. Burrata in Stücke zupfen und auf dem Salat verteilen. Zum Schluss mit Orangenfilets, Croutons und Sonnenblumenkernen garnieren.