

# Hier und heute



## Salade Lyonnaise mit Comté-Käse-Chips

Französisches Bistrotflair für die WM-Party: Koch Lars Middendorf serviert einen Salade Lyonnaise mit knusprigen Comté-Chips, Croûtons und pochiertem Ei.

### Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

### Zutaten

- 1 Kopf Frisée-Salat
- 3 kleine Romana-Salatherzen
- 150 g Speck in Scheiben
- 4 Eier
- 100 g gereifter Comté
- 1 Baguette
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 EL Rotweinessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Den Frisée-Salat und den Romana-Salat sorgfältig zupfen, waschen und trocknen. Danach den Speck fein würfeln und in einer Pfanne langsam knusprig auslassen. In der Zwischenzeit das Baguette in Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm). Den Speck aus der Pfanne nehmen und die Brotwürfel im verbliebenen Fett goldbraun rösten. Beides beiseitestellen.

Den Comté fein reiben und auf ein Backblech mit Backpapier kleine, esslöffelgroße Häufchen mit dem Käse verteilen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 190 °C ca. 5 Minuten knusprig braun backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, anschließend in kleinere Stücke brechen.

Für das Dressing Dijon-Senf, Rotweinessig, Salz und Pfeffer verrühren und das Olivenöl einarbeiten. Den Salat erst kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermengen.

Für die pochierten Eier einen Topf mit leicht siedendem Wasser vorbereiten und einen Schuss Essig zugeben. Die Eier einzeln in kleine Schalen aufschlagen und aus den Schalen vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Etwa 3 Minuten pochieren, bis das Eiweiß stockt, das Eigelb aber noch weich ist.

Den angemachten Salat auf Tellern anrichten, Speckwürfel, Comté-Chips und Croûtons darüber verteilen und jeweils ein pochiertes Ei daraufsetzen. Sofort servieren, sodass das flüssige Eigelb beim Anschneiden den Salat zusätzlich bindet und würzt.

Servieren mit Baguette und Kräuterbutter.