

Kochen

Eberhard Braun

Montag, den 15.05.2023

Mairübchen-Salat mit gebratenem Bergkäse

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Salat

250 g Mairübchen
 250 g Radieschen
 250 g Kohlrabi
 2 Lauchzwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 3 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
 150 ml Apfelsaft, ca.
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 EL Apfelessig
 1 EL Apfeldicksaft oder Honig

Für die Kresse-Salsa

125 g Radieschen
 1 Essiggurke, mittelgroß
 1 Beet Kresse
 30 ml Apfelessig
 1 EL Apfeldicksaft oder Honig
 2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 EL Nüsse, gehackt, nach Belieben Wal- oder Haselnüsse

Für den Käse

320 g Bergkäse (oder anderen Hartkäse)
 4 Scheiben Weißbrot oder Ciabatta

Zubereitung

1. **Für den Salat** Mairübchen, Radieschen, Kohlrabi und Lauchzwiebel abbrausen, putzen bzw. schälen.
2. Mairübchen und Kohlrabi in ca. 1 cm Würfel schneiden. Radieschen vierteln. Das Weiße von der Lauchzwiebel in 1 cm Stücke schneiden. Das Grün der Zwiebel in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehen mit Schale andrücken, so dass die Schale leicht aufspringt.
3. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Mairübchen, Radieschen, Kohlrabi, Knoblauch (mit Schale) und das Weiße der Frühlingszwiebel zugeben. Alles etwa 1 Minute andünsten.
4. Apfelsaft zufügen, abdecken und alles etwa 3 Minuten dünsten.
5. Die Pfanne vom Herd ziehen. Deckel abnehmen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Essig und Apfeldicksaft (oder Honig) abschmecken und bis zum Servieren marinieren
6. **Für die Salsa** Radieschen putzen. Radieschen und Essiggurke fein würfeln. Kresse vom Beet schneiden.
7. In einer Schüssel Essig, Apfeldicksaft, Öl, Salz, Pfeffer und Kresse mischen. Nach Belieben gehackte Nüsse zugeben und 30 Minuten ziehen lassen.
8. **Inzwischen den Käse** in 8 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
9. Die Brotscheiben in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb rösten. Herausnehmen und halbieren.
10. Die Käsescheiben in die heiße Pfannenmitte legen (ohne Öl). Sobald sich nach ca. 30 Sekunden auf der Käseunterseite eine dünne Kruste bildet, die Käsescheiben mit einer (Holz)gabel oder dünnem Spatel wenden und weitere ca. 30 Sekunden anbraten.
11. Den Salat und die Salsa erneut mischen und abschmecken. Den Salat mit Lauchzwiebelgrün bestreuen und auf Tellern verteilen. Den Käse auf die Baguettescheiben setzen und mit der Salsa zum Salat reichen

