



Lauwarmer Salat vom mediterranen Serviettenknödel mit Tomatenvinaigrette, Mozzarella und gegrillter Lilla Zwiebel

Rezept für 4 Personen

Für die Zwiebel:

4 mittelgroße Lila Zwiebeln
4 Tl. Olivenöl
4 Zweige Thymian
4 junge Knoblauchzehen
feines Salz
schwarzer Pfeffer a.d. Mühle

Die Zwiebeln schälen und jeweils auf ein 15 cm * 15 cm großes Stück Alufolie legen. Zu einer Zwiebel, 1 Tl. Olivenöl, 1 Thymianzweig, 1 angedrückte junge Knoblauchzehe legen und mit Salz, schwarzem Pfeffer a.d. Mühle würzen. Anschließend zu einem Päckchen verschließen und so fortfahren bis 4 gleichgroße Zwiebelpäckchen entstanden sind. Die marinierten Zwiebeln nun bei ca. 140 °C indirekter Hitze, geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten weich garen. Anschließend die Päckchen öffnen, leicht auskühlen lassen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Für den Serviettenknödel:

2 Schalotten
1 junge Knoblauchzehe
50 g getrocknete Tomaten
150 g gemischtes Antipasti, abgetropft
(z.B. Paprika, Zucchini, Aubergine)
1 El Öl der Antipasti
100 ml Sahne

Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Die getrockneten Tomaten sowie gemischte Antipasti ebenso würfeln. Nun das Öl der der Antipasti in einer Aluschale bei ca. 160° C direkter Hitze, offenem Deckel erhitzen und Schalotten, Knoblauch darin glasig anschwitzen. Getrocknete Tomaten sowie Antipasti zugeben und mit Sahne ablöschen. Anschließend vom Grill nehmen und zum abkühlen beiseite stellen.

In der Zwischenzeit das Toastbrot ohne Rinde in ca. 2 cm * 2 cm große Würfel schneiden. Eier, Eigelbe, Thymian,

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG - Hauptstraße 3 - 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

LAFER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



L A F E R

REZEPTE

300 g Toastbrot, ohne Rinde
2 Eier
1 Eigelb
4 Zweige Thymian, fein gezupft
2 Zweige Blattpetersilie, fein
geschnitten
feines Salz
Chili a.d. Mühle

Blattpetersilie, ausgekühlte Antipasti gründlich miteinander vermengen und mit Salz, Chili aus der Mühle abschmecken.

Nun die Masse auf den unteren Rand eines 30 cm * 30 cm großen Stücks Backpapier darauf geben und wie ein Bon Bon von unten nach oben locker aufrollen. Die Seitenränder eindrehen. Anschließend die Rolle auf ein ca. 30 cm * 30 cm großes Stück Alufolie legen und ebenfalls locker aufrollen. Die Seiten erneut eindrehen. Das Lockere aufrollen verhindert das Austreten der Masse links und rechts.

Nun der vorbereiteten Serviettenknödel vom Grill, bei ca. 140 °c, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für ca. 15-18 Minuten grillen.

Für den Salat:

100 g Cocktailtomaten
50 g feinen Rucola
50 g getrocknete Tomaten
2 Zweige Basilikum, gezupft
70 ml weißen Balsamico
150 ml hellen Gemüsefond
1 El Akazienhonig
80 ml Olivenöl
feines Salz
schwarzer Pfeffer a.d. Mühle
200 g Mozzarella, abgetropft
50 g gehobelter Parmesan

Die Cocktailtomaten halbieren und den Strunk entfernen. Die getrockneten Tomaten fein würfeln. Basilikum fein von den Stielen zupfen und mit Cocktail.- getrockneten Tomaten vermengen. Aus Balsamico, Fond, Honig und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz, Pfeffer kräftig abschmecken und zu den Tomaten geben. Den Mozzarella grob würfeln.

Nun den Knödel auspacken, leicht auskühlen lassen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und jeweils 6-6 Scheiben, leicht übereinander lappend, kreisrund auf die 4 Teller legen. Danach die Zwiebelscheiben auf die Serviettenknödel verteilen. Zum Schluss Tomaten in Vinaigrette, Rucola, Mozzarella, mit einander vermengen und großzügig auf die Serviettenknödelgeben. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen und rasch servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34.44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

L A F E R

TABLE D'OR

© Johann Lafer