

**NACH ART EINES SALAT NIÇOISE ...
ABER MIT GEZUPFTER FORELLE!**

(GEDACHT ALS ZWISCHENGANG FÜR 8 PERSONEN)

- 200 g grüne Bohnen
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Radieschen
- 8 St. grüner Spargel
- 2 kleine Salatköpfe, wie Romana, gern gemischt mit Pflücksalat oder Löwenzahn
- 4 geräucherte Forellenfilets
- 50 g Granatapfelkerne

DIE VINAIGRETTE

- 150 ml Olivenöl
- 2 EL Sherryessig
- 2 EL Estragonessig
- 1 EL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer



Grüne Bohnen und Spargel blanchieren und abkühlen lassen. Gemüse und Salat in mundgerechte Stücke schneiden. Alles mit den Granatapfelkernen vermischen, obendrauf das in Stücke gezupfte Forellenfilet verteilen.

Für die Vinaigrette den Knoblauch zerdrücken und mit den übrigen Zutaten vermischen – entweder im Dressing-Shaker oder mit Hilfe von Schneebesen, Zauberstab oder Mixer.

la salade



TIPP: Der Salat lässt sich gut vorbereiten und hält im Kühlschrank locker zwei, drei Stunden durch. Vor dem Servieren ein wenig warm werden lassen – oder das Dressing lauwarm angießen und dann schnell auf den Tisch!