



Kleines Grünberger Salat - Potpourri

Cäsarsalat

Dressing mit Knoblauch und Sardellenpaste oder Sardellenringe mixen und grünen Salat damit marinieren. Auf Tellern anrichten, mit frisch geriebenem Parmesan oder Bergkäse bestreuen. Toastbrot- und Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne anbraten und über den Salat geben, mit gekochtem Ei garnieren.

Blattsalat mit Truthahn

Bunte Blattsalate mit Dressing, vermengt mit Tomatenmark, Joghurt oder/und Mayonnaise, frisch geriebenem Kren und einem Schuss Weinbrand, marinieren. Truthahnstreifen und Pilze nach Saison in wenig Butter und Öl sanft braten, mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem Salat anrichten und mit Tomaten, Maiskörnern und Radieschen garnieren.

Vogerlsalat

Vogerlsalat mit Dressing vermengen, mit gebratenen Speckwürfeln, hart gekochten, gehackten Eiern, gerösteten Brotwürfeln und Cocktailtomaten garnieren. Eventuell auch noch frische, kurz erwärmte Grammeln und gebratene Knoblauchscheiben darauf platzieren.

Blattsalat mit gebratener Kalbsleber und Leinöl

Kalbsleberscheiben mit einem Thymianzweig in Butterschmalz braten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Im Bratenrückstand kleine Apfelwürfel und Dörrzwetschenstreifen anschwitzen, etwas Rosmarin dazu, mit Weinbrand ablöschen und mit Eiswein aufgießen. Etwas einkochen lassen. Blatt- und Vogerlsalat mit Hausdressing abschmecken, Kalbsleberscheiben darauf anrichten, mit Fruchtsauce oder zusätzlich mit Leinöl beträufeln. (Kann auch mit Enten- oder Gänseleber zubereitet werden.)

Pilzsalat

Pilze (nach Saison) mit Knoblauchscheiben in Öl braten, mit Salz, einem Spritzer Zitronensaft und Pfeffer würzen, mit Basilikum- und Salbeiblättern, Rosmarin und Thymian vermengen und etwas überkühlt auf verschiedenen marinierten Blattsalaten anrichten. Mit gebähten Bauernbrotscheiben garnieren und mit gerösteten Sonnenblumen- oder Kürbiskernen bestreut servieren. Mit Brunnenkresse, Kresse oder fein gehackter Petersilie garnieren. Eventuell noch mit fein geriebenem Käse bestreuen.

Schweizer Wurstsalat

Schinken-, Extra- und/oder Wiener Wurst und Schnittkäse in feine Streifen schneiden, Paprika (rot, grün, gelb, je nach Geschmack und Vorrat) in kleine Würfel oder Streifen schneiden, Essiggurkerl und Zwiebel in Würfel schneiden, alles in einer Schüssel vermengen, mit Hausmarinade, Salz, Pfeffer und eventuell Balsamicoessig würzig abschmecken, auf Blattsalat anrichten und mit Eischeibe, Tomaten oder Radieschen garnieren. Eventuell mit frischen Kräutern bestreuen.

Nehmen Sie sich die Zeit und Mühe Ihre eigenen Salate zu kreieren, gerade in den Sommermonaten sind Salate ein großer Hit.

Und mit Ihrer selbst zubereiteten Marinade auf Vorrat zaubern sie im Nu einen köstlichen Salat mit allen Zutaten die der Garten oder der Markt bietet.