

Büsumer Salatherz

Büsumer Heringssalat · Haselnuss · Kornblume · knuspriger Papadam



Küsten Cuisine

Ideen & Inspirationen von Jürgen Kettner

Flying Buffet & Bankett | einfach portionierbar | geringer Zusatzaufwand

Zutaten für 4 Portionen

Wareneinsatz ca. 2,27 € p.P.

250 g **Küstensalate**
Herings Happen Büsumer Art

- 2 kleine Köpfe Kopfsalat
- 80 ml Apfelessig
- 120 ml Haselnussöl
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz
- weißer Pfeffer
- 2 EL Pinienkerne
- 1 EL weißer Sesam
- 2 Papadam Fladen
- frische Kornblumen
- Pflanzenöl zum Frittieren

Vinaigrette aus Apfelessig, Haselnussöl, Dijon-Senf, Honig, Salz und Pfeffer herstellen.

Pinienkerne rösten, grob hacken und Vinaigrette unterheben.

Schönsten äußeren Salatblätter als Schale verwenden.
Innere Blätter fein schneiden und leicht mit Vinaigrette marinieren.

Küstensalat mit Sesam verfeinern.

Papadam Fladen bei 180 °C kurz in Pflanzenöl frittieren, abtropfen lassen und grob brechen.

Salatblätter anrichten: marinierten Kopfsalat einlegen, Küstensalat darauf platzieren und mit Vinaigrette, Pinienkernen, Kornblumen und Papadam-Bruch vollenden.



Ein Gericht mit Gruß aus dem Wirtshaus: cremige Herings Happen Büsumer Art mit saftigen Garnelen, dazu knackiger Kopfsalat, nussige Vinaigrette, geröstete Pinienkerne, knusprige Papadam-Chips und frische Kornblumen.

Küss die Haut!