

Rezept

Blattsalat mit Erdbeeren und Rhabarberdressing

Ein Rezept von Blattsalat mit Erdbeeren und Rhabarberdressing, am 27.04.2024

Zutaten

Für das Rhabarberdressing

- | | |
|--|--------------------------|
| 1 kleine Stange Rhabarber (ca. 100 g) | 1 Zwiebel |
| 2 EL Honig | 3 EL Rotweinessig |
| 1-2 TL Dijon-Senf | 5 EL Rapsöl |
| Salz | Pfeffer |

Für den marinierten Fenchel

- | | |
|------------------------|--|
| 1 Fenchelknolle | 1 EL frisch gepresster Zitronensaft |
| 1 EL Rapsöl | Salz |
| Pfeffer | |

Für den Blattsalat

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 kleiner Blattsalat (z. B. Batavia- oder Eichblattsalat) | 1 Bund Frühlingszwiebeln |
| 2 Kugeln Mozzarella (oder 250 g schnittfester Ricotta) | 250 g Erdbeeren |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen, dabei die Fäden abziehen und den Rhabarber in Stücke schneiden. In kochendem Wasser ca. 2 Min. blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Rhabarber, Honig, Essig und 1 TL Senf mit dem Pürierstab fein pürieren. Rapsöl unterschlagen, die Zwiebel unterrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und übrigem Senf würzen.
3. Den Fenchel waschen und putzen, dabei das Grün beiseitelegen. Fenchel halbieren und mit dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Mit Zitronensaft und Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Min. marinieren. Das Fenchelgrün fein hacken und untermischen.
4. Den Blattsalat putzen, zerpflücken, die Blätter waschen, trocken schleudern und nach Belieben in mundgerechte Stücke zupfen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

5. Die Hälfte des Dressings in einer Schüssel mit dem Blattsalat und der Hälfte der Frühlingszwiebeln mischen. Auf vier Teller je 4 Scheiben Mozzarella in gleichmäßigem Abstand an den Tellerrand legen, sodass in der Mitte ausreichend Platz für den Salat ist. Den Salat jeweils in der Mitte verteilen. Erdbeeren und Fenchel darauf anrichten. Den Salat mit dem restlichen Dressing beträufeln und mit den übrigen Frühlingszwiebeln garnieren.