

Rezept

Gebackener Häupterlsalat mit Remouladensauce

Ein Rezept von Gebackener Häupterlsalat mit Remouladensauce, am 28.06.2026

Zutaten

2	Schalotten	1	hart gekochtes Ei
2	Essiggurken	1/2 Bund	Petersilie
1 EL	Kapern	2	Sardellenfilets
1 Bund	Schnittlauch	250 g	Mayonnaise
150 g	Crème fraîche		Salz
	Cayennepfeffer	1-2 TL	Zitronensaft
2-3	Häupterlsalat (Kopfsalat; möglichst feste Köpfe)	2	Eier
	Mehl zum Wenden		Pfeffer
100 g	Butterschmalz	ca. 150 g	Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Das Ei abschälen und mit den Gurken in Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und zusammen mit Kapern und Sardellen fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Die vorbereiteten Zutaten mit Mayonnaise und Crème fraîche verrühren. Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Salatköpfe waschen und sehr gut trocken schütteln. Die losen äußeren Blätter entfernen. Den festen Salatkopf quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier verquirlen. Salatkopfscheiben salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl etwas abklopfen, dann die Scheiben durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden.
3. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Salatscheiben auf jeder Seite etwa 30 Sekunden im heißen Schmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit der Sauce servieren.