

Allgäuer Käsesalat mit karamellisierten Walnüssen

Zutaten für 4 Personen:

Für das Dressing:

1 Eigelb, 1 TL scharfer Senf
2 EL Weißweinessig oder Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer
50 ml Öl, 2 EL Walnussöl
50 ml Gemüsebrühe, 100 g Sahne
½ Knoblauchzehe, 1 Rosmarinzweig

Für den Salat:

2 hartgekochte Eier
2 Kopfsalatherzen
1 Bund Radieschen
1 kleine weiße Zwiebel
40 g Zucker
100 g Walnusshälften
Öl für das Blech
2 EL Kresse
250 g Bergkäse (entrindet und sehr dünne Scheiben)

Zubereitung:

Für das Dressing Eigelb, Senf, Zitronensaft, je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer mit dem Stabmixer glatt rühren. Langsam nacheinander beide Ölsorten, Brühe und Sahne untermixen.

Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Knoblauchzehe und den Rosmarinzweig hinein geben, 10 Minuten ziehen lassen und wieder entfernen.

Für den Salat die hartgekochten Eier schälen.

Die Salatherzen in einzelne Blätter teilen, waschen, gut trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

Den Zucker in einen Topf geben, soviel Wasser dazugeben, dass der Zucker gerade bedeckt ist. Bei milder Hitze den Zucker bernsteinfarben karamellisieren lassen.

Die Walnusshälften dazugeben, gut mit dem Karamell mischen und auf einem leicht eingeölten Backblech ausbreiten.

Die karamellisierten Walnüsse abkühlen lassen, auseinander brechen, in grobe Stücke hacken. Die Kresse, falls nötig, waschen.

Die Eier in Scheiben schneiden.

Salatblätter, Käsescheiben, Radieschen, Eier und Zwiebeln auf einer Platte anrichten.

Mit reichlich Dressing beträufeln und zum Schluss mit Walnüssen und Kresse bestreuen.