

Feldsalat mit warmem Speckdressing und geräucherten Forellenfilets

500 g. Feldsalat
verlesen, Wurzeln nur so weit abschneiden, dass die Pflänzchen noch
zusammenhängen, waschen und trocknen.

Speckdressing:

50 g. Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden,
1 Zwiebel schälen, klein würfeln,
1 Pellkartoffel klein drücken,
25 ml oder 4 El Fleischbrühe
4 El Weißweinessig
8 El Distelöl
Pfeffer aus der Mühle, Salz

Speckwürfel in etwas Öl auslassen, Zwiebeln glasig dünsten, mit Fleischbrühe
ablöschen.

Öl, Essig dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die zerdrückte Kartoffel dazu rühren, bis man eine Konsistenz einer Kartoffelsuppe
hat.

Die Marinade bis zum Anmachen warm stellen. Forellenfilets auch warm stellen.

Feldsalat mit der Marinade mischen, mit Stücken der Forellenfilets garnieren.

Griechischer Bauernsalat

500 g. Tomaten vierteln.
je 1 grüne / rote Paprikaschote säubern, Kerngehäuse entfernen in
Streifenschneiden
1 Bund Frühlingszwiebeln säubern in dickere Ringe schneiden.
75 grüne und schwarze Oliven abtropfen lassen.
8 Anchovisfilets abspülen trocken tupfen.
200 g. Schafskäse würfeln.

Alle Zutaten in eine große Glasschüssel wechselnd füllen.

Marinade:

6 Stängel Majoran, 6 Stängel Thymian, 8 El Olivenöl 3 El Kräuteressig,
2 Knoblauchzehen pellen und mit Salz zerrieben, Pfeffer a.d.M. gut verrühren und
abschmecken.

Die Soße vorsichtig unter den Salat heben, (damit die Tomaten nicht zerfallen)
ca. 2 Std. ziehen lassen.

Vor dem servieren 1 kleine Salatgurke in Scheiben schneiden vorsichtig unter den
Salat heben.