



Salade Niciose

4 Portionen

200 g Kartoffeln
200 g grüne Bohnen
2 kleine Roma-Salatherzen
12 Kirschtomaten
20 schwarze Oliven ohne Kern
4 -6 Wachteleier
2 Thunfischsteaks
3 EL Erdnussöl
Fleur de Sel
150 ml Olivenöl
3 EL Rotweinessig
1 EL Dijon-Senf
150 ml Hühnerbrühe
1 Knoblauchzehe
2 Tomaten
1 Chilischote (getrocknet)
Salz
Pfeffer
Zucker

Kartoffeln schälen, längs vierteln und in Salzwasser kochen
Bohnen putzen evtl. in Stücke schneiden und blanchieren
Kirschtomaten halbieren
Wachteleier wachsw weich kochen, pellen und halbieren
Salat in Streifen schneiden, waschen und schleudern
Tomaten häuten aber nicht entkernen; dann klein schneiden
Knoblauch pellen und mit Salz zu Paste zerdrücken
Chilischote mörsern
Thunfischsteaks halbieren

Tomaten, Chili, Olivenöl, Rotweinessig, Senf, Hühnerbrühe und Knoblauchpaste in ein Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab gründlich rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salat, Kirschtomaten, Oliven, Kartoffeln und Bohnen in diesem Dressing marinieren. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Thunfischsteaks in dem Erdnussöl sehr scharf und sehr kurz anbraten. Auf den Salat legen und mit wenig Fleur de Sel bestreuen. Die Wachteleier Dekorativ dazulegen und sofort servieren.

Dazu frisches Baguette.

Getränk: idealerweise ein provenzalischer Rosé.