

Fisch mit Feldsalat mit Roter Bete

Dieser Salat ist eine farbenfrohe ungewöhnliche Vorspeise, welche aber auch zum Hauptgericht serviert werden kann.

Zutaten

für 4 Personen

150 g Feldsalat. Gewaschen und entstielt

3-4 kleine Knollen rote Bete, gekocht, geschält und gewürfelt (1cm)

2 TL gehackte Petersilie

Für das Dressing

1 TL süßer Senf

2-3 TL Weißweinessig oder Zitronensaft

1 gehäufter TL Dijon-Senf

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

½ TL Zucker

8 TL Sonnenblumenöl oder Traubenkernöl

8 TL Crème fraîche oder Crème double

Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Dressing: Weißweinessig oder Zitronensaft, Senf, Knoblauch, Zucker, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Öl nach und nach unterschlagen.

Crème fraîche mit dem Schneebesen luftig aufschlagen und unter die Salatsoße ziehen. Feldsalat mit etwas Dressing vermengen und auf vier Portionsteller verteilen. Die Rote Bete in die Mitte auf dem Feldsalat geben und mit Dressing beträufeln. Mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren. Passend dazu einheimisch gebratener Raubfisch entschuppt, filetiert und gesalzen und gepfeffert.