

# Gemischter Blattsalat



## Zutaten für 6 Personen

- 2 Handvoll junger Spinat oder Feldsalat (Nüssli)
- einige kleine Baby Lattiche
- je 1 Radicchio und krause Endivie
- ½ Bund Estragon
- 1 Bund Koriander
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Handvoll Wasserkresse

## Palmzucker-Dressing

- 2 Koriander-Wurzeln (vom frischen Thai-Koriander)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Palmzucker
- 10ml Sherryessig
- 25ml Rotweinessig
- 100ml bestes Olivenöl «extra vergine»
- 2 EL Korianderblätter, gehackt

## Zubereitung

**Blattsalate vorbereiten:** Blätter in kaltem Wasser einlegen und waschen, in der Salatschleuder von überschüssigem Wasser befreien, nicht zu viele aufs Mal schleudern.

Die Salatblätter auf ein flaches Blech oder eine Platte verteilen, dabei nicht aufeinander-schichten! Im Kühlschrank zwischenlagern.

**Dressing zubereiten:** Korianderwurzel, Knoblauchzehe und 1 TL Meersalz in einem Mörser zu einer feinen Paste mörsern.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Sherryessig ablöschen, 2 Minuten köcheln lassen, abkühlen.

Zusammen mit dem Rotweinessig in die Gewürzpaste mischen, zum Schluss das Olivenöl einrühren.

**Fertigstellen:** Vor dem Servieren Salatblätter in einer grossen Schüssel mit dem Dressing mischen und mit frisch gemahlenem weissem Pfeffer würzen.