

Salathäppchen

für 12 Stück

ZUTATEN:

60 g verschiedene Salatblätter
wie Vogerlsalat, Radicchio, Rucola usw.

¼ l Geflügelfond

4 Blatt Gelatine

3 EL Schnittlauch

3 EL Walnussöl

3 EL Essig

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Backformen: 5x3, 2 cm tief



ZUBEREITUNG:

Gelatineblätter in Wasser einweichen, gut ausdrücken und im erwärmten Geflügelfond auflösen. Danach mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und fein geschnittenem Schnittlauch würzen und in kleine Formen füllen.

Die Salatblätter waschen, gut abtrocknen, schneiden und in die Formen locker einschichten.

Im Kühlschrank für ca. 3 Stunden gelieren lassen, anschließend aus der Form lösen und auf Löffel stellen. Zum Schluss Walnussöl mit Essig und Salz vermischen und über die Salatsülzchen träufeln.

Tipp: Kann mit Roastbeef, Steirerhof-Schinken usw. ergänzt werden.