# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juli 2022 ▪
# ChampionsWeek ▪ "Da haben wir den Salat"mit Robin Pietsch

**Klaus Rottensteiner**

## Salat von mariniertem Sommergemüse mit Holunder-Vinaigrette, Sot-l'y-laisse und Brotchips

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Salat:**
20 g gemischte Zupfsalate
½ Blumenkohl
½ Kohlrabi
2 Stangen Staudensellerie
1 Fenchel, mit Fenchelgrün
1 gelbe Karotte
1 Karotte
2 Radieschen
1 kl. Bund grüne Bohnen
2 Stangen grüner Spargel
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Gemüse und den Salat waschen, ggf. schälen und in verschiedene Stücke/Formen schneiden. Staudensellerie, Radieschen und etwas von der Karotte bleiben roh, restliche Gemüse in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Etwas von der Kochflüssigkeit der Gemüse für die Vinaigrette abschöpfen.

**Für die Holunder-Vinaigrette:**
4 EL Holunderblütensirup
4 EL Weißweinessig
3 EL Sonnenblumenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kochflüssigkeit der Gemüse (s.o.) mit Essig, Holunderblütensirup und Öl vermischen, kräftig mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer Marinade verarbeiten.

Die diversen blanchierten Gemüse (s.o.) in die Marinade legen.

Zupfsalate kurz vor dem Anrichten mit der Vinaigrette marinieren.

**Für das Sot-l'y-laisse:**
200-250 g Sot-l'y-laisse
(Pfaffenschnittchen vom Huhn)
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Butter, zum Braten
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Sot-l'y-laisse würzen und mit etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten. Rosmarin und Thymian dazugeben und zum Schluss mit Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Brotchips:**
1 angefrorenes Bauernbrot

Das angefrorene Bauernbrot in dünne Scheiben schneiden und auf einem Blech im warmen Ofen trocknen lassen.

**Für die Garnitur:**
Essbare Blüten

Gericht mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.