Romana Salat BBQ-Style

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk
KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Stück	Mini Roma Salatherzen
20 g	Rapsöl
etwas	Salz, Pfeffer
1	Ei, Größe M
20 g	Dijon Senf
20 g	Zitronensaft
5 g	Knoblauch, geschält
40 g	Kapern
220 g	Rapsöl
80 g	Panko
15 g	Butter
2 g	Chipotle Chili, geschrotet
2 g	Paprika, geräuchert
40 g	Cheddar
20 g	Parmesan, gerieben
60 g	Sriracha Sauce

IN DER KÜCHE

1. Salatherzen putzen, der Länge nach halbieren, an den Strunk- Enden braune Schnittflächen abschneiden. Darauf achten, dass der Salat nicht auseinanderfällt.
2. Salatherzen unter fließendem Wasser ausspülen und auf einem Küchenpapier mit der Schnittfläche nach unten abtropfen lassen.
3. Schnittflächen kurz vor dem Grillen mit Rapsöl beträufeln. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

KAPERNCREME

1. Das Ei in einen schmalen, hohen Mixbecher geben, Senf, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer beifügen. Mit dem Mixstab verrühren und dabei langsam das Rapsöl einlaufen lassen. Die Kapern grob gehackt untermischen - fertig.

TOPPING

1. Butter in einer Pfanne aufschmelzen und das Panko darin golden rösten. Mit Chipotle sowie Paprika würzen und abkühlen lassen. Den grob geriebenen Cheddar untermischen, Parmesan fein gerieben bereitstellen.

AM GRILL

1. Grill für DIREKTES GRILLEN bei 220-240°C vorbereiten.
2. Grillrost reinigen, die Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten auf die DIREKTE ZONE des Grillrostes legen.
3. Den Deckel vom Grill schließen und ca. 3-4 Minuten grillen. Den Salat wenden, Vorgang wiederholen.

ANRICHTEN

1. Salatherzen mit der Schnittfläche nach oben anrichten, Kaperncreme auf der Schnittfläche verteilen.
2. Das Topping darüber streuen. Mit Parmesan und mit Siracha-Sauce garniert servieren.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten // **Grillmethode:** Direkt bei 200- 240°C // **Garzeit:** 6-8 Minuten