

Essen in Frankreich

Salade de chèvre chaud

400 g de salades variées (laitue, frisée, feuilles de chêne etc.)
4 tomates
4 petits fromages de chèvre
4 c. à s. d'huile de noix ou d'olive
1 c. à s. de vinaigre de cidre
4 feuilles de basilic,
ciboulette
1 gousse d'ail
2 cuillerées à café de moutarde
sel et poivre du moulin

Brûlez et pelez les tomates, coupez la chair en cubes
Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, vinaigre, moutarde et l'ail pressé. Salez et poivrez légèrement.
Ajoutez les dés des tomates, la ciboulette et le basilic finement hachés.

Lavez la salade et coupez-la en morceaux moyens, répartissez ceux-ci entre 4 assiettes.

Versez la mélange vinaigrette-tomates sur la salade.
Passez les fromages de chèvre sous le gril préchauffé.
Placez les fromages sur chaque assiette et servez sans attendre.



Mit einem Crème-Brûlée-Brenner oder unter dem heißen Grill anbrennen, dann lässt sich die Haut einfach abziehen.
Oder kurz in kochendes Wasser geben und dann abziehen

Salat mit warmem Ziegenkäse

400 g verschiedene Salate (Kopfsalat, Frisee, Eichblattsalat etc.)
4 Tomaten
4 kleine Ziegenkäse (z.B. Picodon, Picandou)
4 EL Nuß- oder Olivenöl
1 EL Cidreessig
4 Basilikumblätter
Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
2 TL Senf
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Brennen* Sie die Tomaten an ziehen Sie sie ab, das Tomatenfleisch schneiden Sie in Würfel. Stellen Sie aus Olivenöl, Essig, Senf und gepresstem Knoblauch eine Vinaigrette her, salzen und pfeffern Sie leicht. Fügen Sie die Tomatenwürfel hinzu sowie fein geschnittenen Schnittlauch und gehackte Basilikumblätter.

Waschen Sie den Salat und schneiden ihn in mittelgroße Stücke, verteilen Sie sie auf 4 Teller. Gießen Sie die Vinaigrette-Tomaten-Mischung darüber. Geben Sie die Ziegenkäse unter den vorgeheizten Grill. Platzieren Sie auf jeden Salatteller einen Ziegenkäse und servieren Sie sofort.

„Vokabel-Salat“

batavia blonde	- krauser Blattsalat
chicorée	- Endiviensalat
endive	- Chicoree
feuilles de betterave	- Rübenblattsalat
feuille de chêne rouge	- Eichblattsalat
frisée	- Friseesalat
laitue	- Kopfsalat
laitue iceberg	- Eisbergsalat
laitue romaine	- Römersalat
mâche	- Feldsalat
mesclun	- Mischung div. Blattsalate
morgeline	- Vogelmiere
mouron blanc	- Vogelmiere
pissenlit	- Löwenzahnsalat
roquette	- Rauke, Rucicola
trévis	- Radiccio

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00