



Magdalena Brzeska

Griechischer Salat mit Feta-Mousse und geröstetem Olivenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

- ¼ Kopfsalat
- ¼ Eisbergsalat
- 50 g Cocktailtomaten mit Rispe
- 50 g gelbe Cocktailtomaten
- ½ rote Paprika
- ½ grüne Paprika
- 2 Mini-Gurken
- ½ rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Kalamata-Oliven
- ¼ Bund Schnittlauch
- ½ TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Zucker
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mousse:

- 100 g Feta
- ¼ Zitrone, davon der Saft
- 20 ml Milch
- 15 g Sahne
- 1 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Brot:

- ¼ Ciabatta mit Oliven

Kopfsalat und Eisbergsalat waschen, trocken schleudern und auf dem Teller verteilen.

Tomaten waschen, Stilsätze ausschneiden und in Scheiben schneiden.

Paprika waschen, trocken tupfen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Gurken waschen, trocknen und mit einem Sparschäler in dünne, lange Scheiben schneiden. Paprika, Gurke und Zwiebeln auf den Tomaten verteilen, darüber Oliven verteilen.

Für das Dressing Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Zucker und Salz verquirlen. Knoblauchzehe abziehen, durch eine Presse drücken und zum Dressing geben. Den Schnittlauch abrausen und trocken wedeln, zu kleinen Röllchen schneiden und zum Dressing geben. Dressing auf dem Salat verteilen.

Den Feta mit Milch, Sahne und Texturgeber in einem hohen Becher mit dem Stabmixer cremig pürieren. Rapsöl, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Die Creme in einen Sahnesyphon füllen, zwei CO₂-Kapseln eindrehen und im Kühlschrank lagern.

Das Brot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl beidseitig anrösten.

Den griechischen Salat mit Feta-Mousse und geröstetem Olivenbrot auf Tellern anrichten und servieren.