

HÄHNCHEN-ERICH'S KOPFSALAT MIT KRÄUTERRAHMSAUCE

Rezept aus dem Langener Kochbuch

Hähnchen-Erich, der bekannte Langener Gastronom, servierte diesen Salat als Beilage zu seinen Butterhähnchen oder Schweinshaxen.

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 Kopfsalat

200 g saure Sahne

½ Bund Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten

½ Bund Petersilie, fein gehackt

1 kleine Zitrone, Saft davon

3 TL Rapsöl

1 TL Zucker

weißer Pfeffer aus der Mühle

Salz

Zubereitung:

Die saure Sahne mit dem Zucker, dem Salz, dem Pfeffer und dem Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Das Rapsöl hinzugeben und gut vermischen.

Danach die Kräuter unterrühren, die Sauce kurz stehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und zupfen. Die Salatblätter in eine Schüssel geben, die Kräuterrahmsauce hinzufügen und den Salat durchheben.