

## Gegrillter Romanasalat mit Molke



### Zutaten

- 2 Romanasalatherzen
- 2L Molke von der Käseerei

### Spinathippe

- 80ml Wasser
- 30g Tapioka
- 35g Blattspinat
- Salz

### Dressing

- 60g Apfelessig
- 100g Gemüsefond
- 15g Staubzucker
- 8g Salz
- 20ml Olivenöl
- 40g Rapsöl
- Wildkräutersalat

### Zubereitung:

- Für das Dressing alle Zutaten mit dem Öl zu einer homogenen Marinade mixen.
- Romanasalat halbieren, mit dem Dressing marinieren und beiseitestellen.
- Molke in einem Topf langsam einreduzieren bis sie zu karamalisieren beginnt und mit einer Prise Salz abschmecken.
- Für die Spinathippe, alle Zutaten mixen, dünn auf eine Silpatmatte aufstreichen und im Backofen trocknen. Die knusprige Hippe in kleine Stücke brechen und in heißem Fett ausfrittieren.
- Den Romanasalat ausdrücken und auf Holzkohle ca.1 Minute grillen. Die Wildkräuter mit etwas Dressing marinieren.
- Alles in einen tiefen Teller schön arrangieren und genießen.

**Guten Appetit!**

Ein Rezept aus der Folge „Panorama Royal 4\*\*\*\*S“:

<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/panorama-royal-4s>

Mit freundlicher Unterstützung

