



salat mit sehr vielen Radieschen

Grüner Salat in Streifen
halbierte kleine Tomaten

Vinaigrette

mit einer schlichten

(Öl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer) übergießen. Nicht zu geizig mit der Menge sein, das Köstliche beim Essen ist die Vermischung des Eigelbs mit der Vinaigrette...

Rote Zwiebeln

in Streifen andünsten.

Radieschen

in gleichmäßige Scheiben schneiden und andünsten.

Schweineleber

würfeln und scharf anbraten (am Ende sollen sie wie Croutons sein). Alternativ geht auch Schinken, Bacon o.ä.

Alles mit auf den Teller geben.

1 pochiertes Ei

darauflegen und alles mit

frischer Petersilie

bestreuen.

Der Salat wird möglichst lauwarm und mit rustikalem Brot serviert.

(Soweit das Originalrezept.)

Gegen großen Hunger hilft ein weiteres Ei. Oder rohe Champignons in Scheiben als weitere Beilage.

Den sehr besonderen Salat aß ich im Juni 2016 mit großer Begeisterung im „Lou Secret“ in Albi/F. Er hieß da auch irgendwie, aber der Name fällt mir einfach nicht mehr ein.

Ich habe ihn fotografiert und die Zutaten aufgeschrieben und der Nachbau war erfolgreich.