

Käse-Brotsalat, Butterradieschen und Gurkenrelish



Zutaten für 4 Personen:

1 kl. weiße Zwiebel
2 El. Pflanzenöl
180ml Gurkenwasser
1-2 Tl. Stärke
1 Tl. Senf
1 Tl. Puderzucker
2 El. Schnittlauchröllchen
150g Gewürzgurken
Salz, Pfeffer
200g Baguette oder Laugenstangen vom Vortag
200g Salatgurke
200g Bio Landkäse mild nussig
1 Bund kleine Radieschen
80g weiche Butter
1 Tl. Fleur et sel (alternativ grobes Meersalz)

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Zwiebelwürfel in 1 El. Pflanzenöl 3-4 Min. anschwitzen. Mit dem Gurkenwasser aufkochen. Die Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren und den Sud damit abbinden und abkühlen lassen. Senf, Puderzucker und , Schnittlauch unterrühren. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Brot in 1,5 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 El. Öl goldbraun rösten. Die Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Käse in 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Radieschen waschen, trocken tupfen und bis auf 2 cm das Grün entfernen. Die Butter in einem kleinen Topf bei niedrigster Hitze weich werden lassen ohne das sie sich von der Molke trennt. Die Radieschen halb in die Butter tauchen und mit etwas grobem Salz betreuen. Die Radieschen auf ein mit Backpapier belegtem Teller im Kühlschrank kalt stellen. Alle Zutaten miteinander mischen und mit den Relish beträufeln. Die Radieschen in den Salat stecken und servieren.

Tipp: 200g Schmand mit 2-3 El. gehackten Kräutern und ½ tl. Zitronenabrieb verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflakes würzen und zu den Broten servieren.

