

Hollywood-Salat

Zutaten (6 Personen)

4 TL Dijon-Senf
4 EL Balsamico-Essig
4 Schalotten (fein gehackt)
125 g frischer Ziegenweiskäse (zerbröseln) 1 Handvoll Rucola (in ca. 2,5 cm breiten Streifen)
4 Kolben Chicorée (in ca. 2,5 cm dicken Scheiben)
20 frische Basilikumblätter
2 Tomaten (in kleinen Spalten)
6 halbe Hühnerbrüste
Salz
Pfeffer
1 großer Radicchio
1/4 l Olivenöl

Zubereitung

Senf, Essig und Schalotten in einer kleinen Schüssel verrühren. Nach und nach das Olivenöl unterrühren. Die Hühnerbrüste in einem Viertel dieser Marinade 2 Stunden marinieren. Anschließend die Hühnerbrüste abtupfen, salzen und pfeffern und in der Pfanne braun anbraten (oder ca. 15 min. grillen).

Die Radicchio-Blätter vierteln und zusammen mit dem Chicorée, den Tomaten, dem Rucola und dem Basilikum in eine Schüssel geben und mit der restlichen Vinaigrette vermischen. Den Salat auf 6 Teller verteilen, die Hühnerbrust in diagonale Streifen schneiden und darauf anrichten. Mit der restlichen Vinaigrette beträufeln, mit Käse bestreuen und servieren.