



## Thousand-Island-Salat

Der Salat hat seinen Namen von den für ihn verwendeten besonderen Dressing. – Diese klassische amerikanische Salatsauce ist seit 1912 belegt. – Zur Erfindung dieser berühmten Sauce gibt es unterschiedliche Auffassungen: Sicher ist aber, dass sie von dem legendären Maître d'hôtel Oscar Tschirky in das Repertoire der Küche des berühmten Hotels »Waldorf-Astoria« aufgenommen wurde.

4 Personen

### ZUTATEN :

#### SALAT :

- 1 kleiner Romana- oder Kopfsalat
- 1 kleiner Radicchio
- 4 Eier
- 4 kleine Tomaten
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 Stück Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 24 Oliven (schwarz oder grün)
- Schnittlauch, Lauchzwiebel
- Petersilie nach Gusto

#### SAUCE :

- 150 g Mayonnaise (selbst gemacht [siehe Rezept] oder hochwertige aus dem Kühlregal)
- 2 EL Sahne
- 3 EL Ketchup
- 2 EL Orangensaft
- 1 kleine Gewürzgurke (fein gewürfelt)
- 1 kleine Schalotte (fein gewürfelt)
- 30 g rote Gemüsepaprika (fein gewürfelt)
- ¼ Paprikapulver (edelsüß)
- 4 – 8 Tropfen Tabasco nach Schärfewunsch
- 1 – 2 Spritzer Zitronensaft
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**Vorbemerkung:** In den meisten Rezepten wird der Salat, (auch in unterschiedlichen Zusammenstellungen!), mit dem Dressing vermischt aufgetragen. – Die FEINE KÜCHE arrangiert lieber attraktiv einen Salatteller und gibt das Dressing obenauf. Dies sieht erstens appetitlicher aus und gibt zweitens auch die Möglichkeit, individuell zu mischen. – Das Auge ist bekanntlich mit!

**1** Salat: Den Romana-oder Kopfsalat und Radicchio waschen, trocken schleudern und mundgerecht zupfen. Mischen und nach Gusto mit gehackter Petersilie, fein geschnittenen Röllchen Schnittlauch oder/und feinen Ringen grüner Lauchzwiebel vermischen. – Die Eier 10 Minuten hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden – Tomaten und grüne Gurke in Scheiben schneiden. – Vom Spitzpaprika den Stielansatz entfernen, mit einem Teelöffel die Kerne heraus kratzen und den Paprika in sehr dünne Ringe schneiden. Die Rote Zwiebel schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. – Oliven evtl. halbieren.

**2** Zur Sauce: Alle angegebenen Zutaten gut miteinander verrühren. – Zum Schluss nochmals individuell nach Gusto abschmecken.

**ANRICHTEN:** Von außen nach innen auf einem Salatteller die einzelnen Gemüse und die Ei-Scheiben apart anrichten. In die Mitte den Romana/Kopfsalat geben und darauf 1 – 2 Esslöffel des Dressings geben. (Siehe Bild als Serviervorschlag)

**ANMERKUNG:** In einer größeren Portion mit in Butter gerösteten Baguette-Scheiben ist es durchaus eine kleine, äußerst leckere Mahlzeit.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)