

## Geschmorter Kopfsalat nach Andreas Caminada

(Pure Frische – Meine vegetarische Küche, Andreas Caminada, AT Verlag)

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Kopfsalate
- ½ EL Puderzucker
- 4 Fleischtomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Thymianzweig, die Blättchen gezupft
- 50 g Butter in Flocken
- 2 EL Pinienkerne, in einer beschichteten Pfann ohne Fett geröstet
- 1 EL Essig
- 1 dl Gemüsebrühe
- 50 kalte Butter in Würfeln, Zum Aufmontieren der Sauce
- Dillblüten und Kräuter zum Garnieren
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Haut der Tomate am unteren Ende der Tomaten kreuzweise einschneiden und die Tomaten ca. 20 bis 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Das Wasser abgiessen und die Tomaten mit eiskaltem Wasser abschrecken.

Die Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Das Tomatenfleisch in Filets schneiden.

Die Filets mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und den Thymianblättchen würzen. Die Filets auf ein Backblech geben und im Ofen bei 80 Grad Umluft 1 – 2 Stunden antrocknen lassen. Die Filets anschliessend in Würfeli schneiden und zur Seite stellen.

Den Kopfsalat waschen und putzen und die äussersten Blätter allenfalls entfernen. Die Salatköpfe halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Puderzucker auf den Boden eines grossen Topfs geben und die Salathälften mit der Schnittseite gegen unten in den Topf geben.

Die Butterflocken, die Pinienkerne und die Tomatenwürfeli auf dem Kopfsalat verteilen.

Den Topf erhitzen und mit dem Essig ablöschen, sobald der Pfannenboden richtig heiss ist. Die Gemüsebrühe dazugeben und alles zusammen zugedeckt bei milder Hitze in etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Den geschmorten Kopfsalat vorsichtig aus dem Topf heben und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Flüssigkeit auffangen und in einem kleinen Topf auf die Hälfte einreduzieren.

Die kalten Butterwürfeli einrühren und zu einer cremigen Sauce aufmontieren. Falls nötig, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geschmorten Salathälften in der Mitte der Teller anrichten und die Pinienkerne und Tomatenwürfel gleichmässig auf die Salate verteilen. Die Sauce darübergiessen. Mit Dillblüten und Kräutern garnieren.