

public places

Das Lifestyle-Magazin

„Luxusdöner“ im Fabrik Style

Zutaten:

Fladenbrot
frischer Steinbeisser
Sommersalate
Rucola
Strauchtomaten
Paprika
Schlangengurken
Frühlingslauch

Für die Remoulade:

gute Mayo
Honiggurken
Kresse
Merrettich
Senf
Schlagsahne
Kapern
Salz
ein Spritzer Zitrone

Zubereitung:

Mayo mit einem Teelöffel Merrettich, einem Teelöffel Senf, einer Prise Salz, Honiggurkenwasser und Zitrone verrühren, danach gehackte Kapern und Kresse zugeben und zum Schluss ein wenig Sprüh- oder Schlagsahne unterheben. Fladenbrot ganz kurz bei 150 Grad aufbacken.

Den Steinbeisser passend in Stücke schneiden, salzen, mehlieren und in Olivenöl oder „guter“ Butter je nach Geschmack braten; kurz vor dem Anrichten mit Zitrone säuern. Das Fladenbrot mit den Blattsalaten, den in Scheiben geschnittenen Strauchtomaten und Gurken, dem gehackten Frühlingslauch und Paprika je nach Geschmack belegen, den Steinbeisser hineingeben. Zum Schluss Remoulade hineingeben. Hierzu passt im Sommer wunderbar ein Bellini oder ein Prosecco auf Eis.

Tipp: Mit zwei kurz angegrillten Roastbeefscheiben, frischen Früchten, Cocktaildipp, und grünem Pfeffer auch „superlecker“!