

Salat Café de Paris

4 Personen

Den Salat „Café de Paris“ habe ich in dem roten Paul Bocuse Buch entdeckt. Sensationell. Eine Salat Variation, die sich sehen lassen kann, denn sie sieht sehr elegant aus und schmeckt fantastisch.

Zutaten

- 3 Eier
- 6 Anchovis Filets
- 2 Hühnerbrüste
- Mayonnaise
- 6 Oliven

Vinaigrette

- 2 EL Weissweinessig
- 6 EL Olivenöl
- Schnittlauch
- Petersilie
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Huhn anbraten, abkühlen lassen und dann dünn mit Mayonnaise bestreichen.
2. Eier wachweich kochen abkühlen lassen und vierteln.
3. Salat als ganzes waschen und trocknen. Den Strunk entfernen und versuchen den Salat als ganzes in einer Schale zu drapieren.
4. Das Herz des Salates abschneiden und ein paar Minuten in der Vinaigrette marinieren. Nun alle Zutaten in Form eine Pyramide in einer Porzellane- oder Glasschale anrichten.