



Blattsalat

MIT ZIEGENKÄSE & LAVENDEL



MATTHIAS NYS
Kammäleon, Solingen
Wurzeln in Frankreich und England

ZUTATEN für 4 Personen

- 1 Kopf Eichblattsalat (klein)
- 50 Gramm Löwenzahnsalat
- 50 Gramm Rucola
- 4 Picandou (klein; Ziegenfrischkäse)
- 1 EL getrocknete Kräuter der Provence

- 2 TL getrocknete Lavendelblüte
- 2 TL Akazienhonig
- 2 EL Balsamico
- 4 EL Olivenöl (beste Qualität)
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

ZUBEREITUNG

Eichblattsalat zerpflücken. Alle Salate putzen, abspülen und trocken schleudern.
Salat und Käse auf 4 Portionstellern anrichten.

Kräuter der Provence und Lavendelblüten mischen. Honig und Essig mit einer Gabel verrühren und das Öl in feinem Strahl nach und nach unterschlagen. Eventuell etwas Wasser zugeben. Kräutermischung unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße über den Salat träufeln.

TIPPI!

Menü der Düfte für 4 Personen von Parfümeur Matthias Alexandre Xaviere de le Ney Düsseldorf:

Aperitif: Rosen-Champagner

Vorspeise: Blattsalate mit Ziegenkäse, dazu: Gänseleberpastete auf Kokos-Ingwer-Toast

Suppe: Kürbis-Melonen-Suppe mit Jasmin-Tee

Hauptgang: Lammkeule in Sauternes-Schokoladen-Soße und Rosmarinkartoffeln

Dessert: Panna cotta mit Orangenblütenessenz

Digestif: Rum-Soda mit Feige