

SALADE NIÇOISE

Zutaten Salat

- 1/2 TL [Meersalz](#), grob gemahlen
- 1/4 TL [Weisser Bergpfeffer](#) aus der Mühle
- 1 TL [Paprika Edelsüss](#)
- 1 TL [Herbes de Provence](#)
- 1-2 EL Olivenöl
- 8 Kartoffeln, mit Schale, halbiert
- 250 g Grüne Bohnen, gedrittelt
- 500 g Thon in Salzwasser
- 8 schwarze Oliven, entsteint und halbiert
- 1 EL [Kapern](#)
- 1 Frühlingszwiebel, sehr fein gewürfelt
- Olivenöl
- 4 grosse, reife Tomaten, in Vierteln

Zutaten Salatsauce

- 4-6 EL Olivenöl
- 3 EL Aceto Balsamico
- [Salz](#)
- [Pfeffer](#)

Zutaten Garnierung

- ein paar [Kapern](#)
- 1 Frühlingszwiebel, in Ringen
- 4-8 schwarze Oliven
- Miniholzspiesse

Zubereitung Salat

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze oder 180°C Umluft vorheizen. Für die Kartoffeln eine Marinade herstellen: Meersalz, weisser Bergpfeffer, Paprika Edelsüss, Herbes de Provence und Olivenöl mit einem Schwingbesen gut verrühren. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben auf ein gefettetes Backblech oder in eine Ofenschüssel legen. Die Schnittflächen mit der Marinade einpinseln und die Kartoffeln in ca. 30 Minuten im Backofen gar werden lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Bohnen in 10-15 Minuten in Salzwasser knackig gar kochen, abseilen und abkühlen lassen. Thon abtropfen und mit Oliven und Kapern pürieren. Frühlingszwiebel darunter mischen und so viel Olivenöl als nötig zugeben, bis die Konsistenz einer Mousse erreicht ist.

Zubereitung Salatsauce

Olivenöl und Aceto Balsamico mit einem Schwingbesen kräftig zusammenrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Servieren

Bohnen und Tomaten mit der Sauce mischen, Oliven auf Holzspiesse stecken. Aus der Thonmousse Nocken formen (das geht super mit einem oder zwei Esslöffeln). Nocken auf Teller setzen, Kartoffeln ebenfalls. Tomaten-Bohnen Salat dekorativ auf Tellern verteilen, mit Frühlingszwiebeln, Kapern und Olivenspiesschen garnieren.

La Cucina