

Zutaten für 6 Personen

3 Stück Romanasalat
2 EL Butter
3 rote Schalotte, kleingeschnitten
2 EL Senf
1 EL Honig
2 Eigelb
1 EL Zitronensaft
150 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf der höchsten Grillstufe vorheizen. Den Salat putzen und halbieren und den Strunk herausschneiden. Eigelb, Senf, Honig, Zitronensaft mixen und das Olivenöl langsam einrühren, dass eine Vinaigrette entsteht. Die kleingeschnittene Schalotte hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salathälften auf der Schnittstelle in einer Pfanne mit 2 EL gebräunter Butter anbraten. Anschließend mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech legen und die Vinaigrette drüberträufeln und 3-4 Minuten im Ofen gratinieren.