# Salat mit Zwiebelkuchen



Zutaten für vier Personen:

125 g Mehl
60 g Butter
1/4 TL Salz
2 EL Eiswasser
1 TL Weißweinessig
80 g gekochter Schinken
400 g Zwiebeln
20 g Butter
Kümmel
100 g Crème fraîche
2 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Salat:
150 g Mischsalat (Mesclun)
2-4 Tomaten
Vinaigrette:
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 1/2 EL Estragonessig, alternativ Weißweinessig
6 EL Olivenöl

1. Aus Mehl, kalter Butter, Salz, Eiswasser und Essig einen Mürbeteig kneten. Ca. 1/2 Stunde kalt stellen.

2. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Butter in eine beschichtete Pfanne geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Kümmel würzen.

3. Den gekochten Schinken in Streifen schneiden und in die Pfanne geben.

4. Die Zwiebeln und den Schinken etwas abkühlen lassen. Inzwischen den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine 24 cm Springform mit dem Teig belegen. Dabei einen kleinen Rand formen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Zwiebeln darauf verteilen.

5. Aus der Crème fraîche, den Eiern, Pfeffer und Salz eine Melange bereiten. Über die Zwiebeln verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 35 Minuten backen.

6. Aus den Tomaten Filets schneiden. Mischsalat verlesen, waschen und trocknen. Vinaigrette rühren und Salat in der Vinaigrette wenden.

7. Zwiebelkuchen mit Salat und Tomatenfilets anrichten.

Hinweise:

Das Foto und die Anregung zu diesem Gericht stammen aus dem Restaurant Lei Salins, Saint-Tropez, April 2003.
Der französische Rezepttitel war dort Pissaladiere, das ist aber m.E. nicht angebracht, weil bei diesem Zwiebelkuchen die Sardellen und Oliven fehlen. Eventuell könnte man aber zu der Melange noch etwas Sardellenpaste geben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Vorspeisen, Salate, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München 