

Salatmix „Schloss Berg“ mit gebratenen Putenwürfeln



Zutaten für drei Personen:

150 g Eisberg Salatmix
- Eissalat
- Endivie
- Weißkraut in dünnen Streifen
- Radicchio
- Karottenstreifen
30-50 g Rucola
1 Handvoll Cashew-Nüsse
1/2 - 1 Avocado (optional)
200 g Putenschnitzel
1 geh. EL Speisestärke
1 geh. TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Oregano
1 EL Olivenöl

Salatsauce:

2 Msp Salz. 1 Msp Zucker
Pfeffer aus der Mühle
3 EL Apfelessig
4 EL neutrales Öl
1-2 EL Olivenöl

1. Salatmix und Rucola gründlich mehrmals waschen und in der Salatschleuder trocknen.
2. Salatsauce rühren.
3. Putenschnitzel in gefällige, nicht zu große Stückchen teilen. Speisestärke, Salz, Pfeffer und Oregano in einem Suppenteller vermengen, die Fleischstückchen darin wälzen, in ein größeres Sieb geben und abklopfen, um überschüssige Mehlmischung zu entfernen.

4. Eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl ausstreichen, die Putenwürfel auf allen Seiten braten, nicht zu lange, sie

sollten gerade durchgezogen sein. In Alufolie kurz ruhen lassen.

5. Salatsauce in eine geeignete Salatschüssel geben, Salatmix, Rucola und Cashews einfüllen und alles gut vermengen. Fleischwürfel obenauf verteilen.

Hinweise:

Eine reife Avocado, in Stückchen geschnitten, ist eine perfekte Ergänzung zu diesem Salat.

Die Rezeptanregung stammt aus dem Restaurant Schloss Berg, am Starnberger See, 2024.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, große Salate, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 29.09.2025