Herbstlicher Hörnlisalat mit Blauchabis

Ein ad hoc-Rezept, das natürlich je nach Vorräten wandelbar ist. Der Blauchabis als Zugabe vielleicht etwas speziell, aber gut vorgedünstet gibt er dem Salat die besondere herbstliche Note und macht aus dem Salat zusammen mit dem grob geraffelten Käse ein "chüschtiges" Hauptgericht. Er passt aber auch als Beilage (ohne Käse) zu einem kurzgebrateten Fleischstück. Wichtig ist, dass der Salat mit viel Sauce angemacht wird. Falls er zu trocken ist, kann er auch zum Schluss mit Essig, Öl und Sauerrahm so richtig geschmeidig gemacht werden.

Zutaten (3 Hauptspeisen)

200g	Hörnli
200g	Blauchabis
2	kleinere Rüebli
100g	Champignons
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
80g	Halbhartkäse (Sternenberger)
	Bratbutter

Sauce

4El	Sonnenblumenöl
2El	Obstessig
2El	Sauerrahm
1Tl	Dijon-Senf
1Tl	Estragon getrocknet
1	hartgekochtes Ei
	Salz und Peffer

Zubereitung

Hörnli in Salzwasser gar kochen, abschütten und auskühlen lassen.

Blauchabis in ca. 2cm grosse Stücke schneiden und ca. 10-15 Minuten unter häufigem wenden dünsten. Er soll aber noch etwas kanckig bleiben. Auskühlen lassen.

Der Chabis war mir doch etwas zu grob geschnitten, darum hab ich ihn nach dem Dünsten noch etwas feiner geschnitten.

Champignons und Rüebli in kleine Würfel schneiden, Schalotte hacken, Knoblauch fein hacken. Alles zusammen in Bratbutter ca. 4-5 Minuten dünsten, dabei leicht salzen und pfeffern. Auskühlen lassen.

Ei klein würfeln. Alle Zutaten für die Sauce vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hörnli, Champignon-Rüebli und Sauce gut vermischen, Käse mit der Röstiraffel dazureiben. Zum Schluss, damit er nicht abfärbt, Blauchabis untermischen.