Lattichsalat mit Tomaten, Radieschen und Wachteleiern

Etwas nostalgisch angerichtet ist es, das Salatplättchen für 2 Personen - Schweizer Küche der sechziger Jahre. Einige der Zutaten waren damals vemutlich nicht so leicht erhältlich wie heute. Lattich und Radischen zwar schon, aber Wachteleier und die kleinen, aromatischen Tomaten aus Italien waren vermutlich eher schwer aufzutreiben. Vielleicht waren dafür die hiesigen Tomaten aromatischer und die Hühnereier kräftiger im Geschmack.

Lattich ist eine der ältesten Kulturpflanzen und gilt als Mutter aller Blattsalate. In der heutigen Form wurde er bereits von den alten Römern kultiviert. In Deutschland wird er darum auch "Römischer Salat" genannt. Seine knackigen Blätter schmecken herb, aber kaum bitter, und sie werden kaum "lampig", auch wenn sie mal länger in der Salatsauce liegen.

Zutaten (Vorspeise für 2 Personen)

1/2	Lattich
6	Wachteleier
3	Radieschen
3	kleine Tomaten
1	Schalotte
	Olivenöl
	Apfelessig (Gölles)
	Salz und Pfeffer
	Rosenpfeffer zum Würzen der Wachteleier

Zubereitung

Lattich waschen, rüsten und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Eine flache Platte damit belegen. In dünne Scheiben geschnittene Schalotte darüber verteilen. Radieschen scheibeln und darüber legen.

Ränder mit Tomatenscheibchen belegen.
Olivenöl und Apfelessig im Verhältnis 3 zu 1 mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat giessen.

Zum Schluss gekochte (3 Minuten) Wachteleier halbieren und auf den Salat legen. Eier mit Rosenpfeffer bestreuen.

Die kleinen Wachteleier sind nicht ganz einfach zu schälen. Am besten schlägt man zuerst das dickere Ende ein, klopft dann ringsum die ganze Schale ein, damit sie in kleine Teile zerbricht und mit den Fingern ablösen lässt. Kleine Schalensplitter entfernt man am besten unter fliesendem Wasser.