

Salat von gegrilltem Fenchel mit Koriander und Chapa-Brot

Zutaten für 4 Personen

1 handvoll	Koriander
etwas	Zucker
½ Stück/e	Zitrone
1-2 EL	Sesamöl
1 EL	Weißweinessig
etwas	Salz, Pfeffer
1 TL	Senf
4 Stück/e	Fenchelknollen
10 Stück/e	Kirschtomaten
400 g	Weizenmehl (Typ 550)
20 g	frische Hefe
30 g	Zucker
150 ml	Milch
2 Stück/e	Eier
20 g	Butter
1 TL	Meersalz



Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zusätzliche Informationen

120 Minuten für das

Chapa-Brot

Hilfsmittel:

Grillplatte

Zubereitung

1. Für das Chapa-Brot das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und Salz vermischen. Dann die Milch, ein Ei, ein Eigelb und die Butterflocken unterheben und alles etwa 10 Minuten kneten, bis ein seidiger Teig entstanden ist. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Den Teig mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen und in 10cmx6cm große Stücke schneiden. Auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, legen und entweder im Ofen bei 180°C 16 - 20 Minuten oder auf einem Pizzastein oder einer Grillplatte bei 250°C von jeder Seite 3-4 Minuten backen. Danach in einem Gefrierbeutel zwischenlagern. Alternative: Wer das Chapa nicht selbst backen möchte, kann zum Salat auch ein Baguette servieren. 2. Den Strunk des Fenchels entfernen und den Fenchel in dünne Streifen schneiden. Für die Vinaigrette den Koriander fein hacken und den Saft der Zitrone auspressen. Dann Zucker, Senf, Zitronensaft, Weißweinessig und Salz vermischen. Danach das Sesamöl in dünnem Strahl unter Rühren zugeben, bis sich eine Emulsion ergibt. Abschmecken und den Koriander unterheben. 3. Den Grill auf 180°C direkte Hitze vorbereiten. Den Fenchel und die Tomaten auf der Grillplatte garen, bis der Fenchel weich ist und die Tomaten aufplatzen. Vom Grill nehmen und lauwarm unter die Vinaigrette heben und zusammen mit dem Chapa-Brot servieren.