

Salat-Herzen aus dem Ofen

Christina Hubbeling
kocht für Sie

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung: 10 Minuten
Schmorzeit im Ofen: 1 Stunde

- 2 Rüebli
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4-6 Salatherzen
- 1,5 dl trockener Weisswein
- Je 4 Zweige frischer Rosmarin und Thymian
- 100 g geräucherte Speckwürfel
- 2 Lorbeerblätter
- Zirka 1 Liter Gemüsebouillon

Zubereitung

Rüebli schälen und in Würfelchen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden. Die Salatherzen nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Rüebliwürfel, Zwiebelstreifen und Knoblauchzehen rund um die Salatherzen verteilen. Den Wein dazugießen. Die Kräuterzweige und Speckwürfel neben die Salatherzen verteilen. Lorbeerblätter dazugeben. Mit Bouillon auffüllen, bis die Salatherzen ganz mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Gratinform mit einer Alufolie zudecken und für rund eine Stunde in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Die geschmorten Salatherzen sind eine feine Beilage zu Fleischgerichten, ergeben aber zusammen mit einer Scheibe Brot (zum Beispiel Walliser Roggenbrot) auch eine gut sättigende sowie leichte Mahlzeit.



Lokaltipp George Bar & Grill, Zürich

Wie der Name schon andeutet, setzt man im George Bar & Grill auf Drinks und Fleisch. Dies heisst jedoch nicht, dass im obersten Stock des Ober-Hauses an der Zürcher Sihl ausschliesslich proteinhaltige Nahrung und hochprozentige Getränke serviert werden. Denn neben einem ausgezeichneten und überraschend leichten Tatar mit Pommes frites (Fr. 31.50) sowie einem «Bone-in Striploin», einem am Knochen gereiften Entrecôte (39.50 Fr.), überzeugen auch die Salate und Suppen (je 7 Fr.).



Nicht nur gut, sondern geradezu spektakulär am «George» ist allerdings etwas, was man nicht essen kann. Die Terrasse, beinahe um das ganze Lokal herum begehbar, bietet einen umwerfenden Blick auf die Sihl, den Üetliberg und in die Zürcher Innenstadt. Und sollte es einmal regnen, so warten drinnen eine grosszügige Bar, lange Sofabänke, Sitznischen für geheime Gespräche und eine Bibliothek mit bequemen Polstersesseln - ganz so, als wäre man zu Besuch bei jemandem. Wohl bei einem George mit grossem Penthouse. *David Streiff Corti*

Facts

Was? Weitläufiges, stimmig eingerichtetes Lokal mit grosser Bar, Lavasteingrill und einer Terrasse mit spektakulärer Aussicht.

Für wen? Fleisch-Liebhaber und all jene, die bei einem Blick über die Dächer von der Grossstadt träumen.

Wo? George Bar & Grill, Sihlstrasse 50, Zürich, Tel. 044 444 50 60, Mo-Mi 11.30-1 und Do-Sa 11.30-2 Uhr; www.george-grill.ch