

Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 21.07.2026

Römersalat mit Johannisbeeren, Bratenaufschnitt und Sesambröseln Für 4 Personen

Zutaten

Für das Dressing

3 EL Weißweinessig
1 TL Senf, mittelscharf
1 TL Honig
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 EL Weizenkeimöl, oder anderes aromatisches Pflanzenöl; z.B. Nussöl

Für den Salat

3 Stangen Staudensellerie
etwas Salz
1 Zwiebel, rot
3 Römersalat-Herzen
150 g Johannisbeeren, rot
300 g Kalbsbraten-Aufschnitt, in Scheiben

Außerdem

2 EL Butter
4 EL Pankobrösel
2 EL Sesamsaat, geschält

Zubereitung

1. **Für das Dressing** Essig, Senf, Honig, etwas Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren. Öle mit einem feinen Schneebesen unterschlagen, bis eine cremige Vinaigrette entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. **Für den Salat** den Staudensellerie putzen, dabei eventuell vorhandene Fäden abziehen. Sellerie in feine Scheiben schneiden (nach Belieben in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken) und unter die Vinaigrette mischen. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden, ebenfalls untermischen.
3. **Für den Bröselmix** Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pankobrösel einstreuen und unter Wenden goldgelb rösten. Sesam untermischen und kurz mitrösten. Brösel auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Römersalatherzen putzen, verlesen, in mundgerechte Stücke zerpfeifen und abrausen. Salat gut abtropfen lassen oder trockenschleudern. Johannisbeeren von den Stielen abzupfen, dabei verlesen, abrausen und abtropfen lassen. Salat und Johannisbeeren vorsichtig unter das Dressing mischen.
5. Kalbsbraten-Aufschnitt und Salat auf Tellern anrichten. Den Bröselmix überstreuen, sofort servieren. Dazu passt knuspriges Baguette oder Röstkartoffeln.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-roemersalat-mit-johannisbeeren-bratenaufschnitt-und-sesambroeseln-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.