

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Marinierter Bittersalat mit karamellisierten Walnüssen und Frischkäse

Koch: Thomas Huber

Zutaten

(4 Personen)

Für den Salat

- verschiedene Bittersalate (z.B. Radicchio, roter u. gelber Chicorée)
- eine Handvoll rote Weintrauben
- 150 g Frischkäse
- 1 Birne

Für die Marinade

- ¼ L Birnenessig (alternativ: Balsamicoessig od. Apfelessig)
- 50 g Olivenöl
- Salz
- Zucker

Für die karamellisierten Walnüsse

- 50 g Zucker
- 50 g Walnüsse

Für die Garnitur

- frische Minzblätter

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Zuerst die Bittersalate waschen, die Blätter grob mit den Händen zerreißen und in eine große Schüssel geben. Die Weintrauben halbieren und zu den Salaten geben. Den Salat mit etwas Salz und Zucker würzen und mit dem Birnenessig abschmecken.

Tipp: Sollte der Chicorée etwas zu bitter sein, kann man diesen vor dem Verwenden für 10-15 Minuten in lauwarmes, gezuckertes Wasser einlegen, dann verliert er die Bitterstoffe.

2. Dann die Birnen samt Schale in feine Spalten schneiden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen, die Walnüsse und die Birnenspalten begeben und etwa 10 Sekunden gut durchschwenken.

3. Die karamellisierten Birnen und Nüsse aus der Pfanne direkt auf ein Scheidebrett geben. Die Birnen vorerst beiseitelegen und die Nüsse mit einem scharfen Messer grob durchhacken.

4. Nun noch etwas Olivenöl zu den Bittersalaten geben und den Frischkäse mit den Fingern hineinbröseln. Die gehackten Walnüsse ebenfalls zu den Salaten geben und mit den Händen alles gut vermengen.

5. Zum Schluss den Salat mittig in einem tiefen Teller anrichten, ein paar karamellierte Birnenspalten darauflegen und noch etwas Frischkäse darüber bröseln. Mit frischen Minzblättern garnieren und servieren.