



Endivien-Feldsalat in Rauchschinkenmarinade, gebratenen Birnenspalten und Knoblauchcroûtons

Zutaten (für vier Portionen)

1/2 Kopf Endiviensalat
120 g Feldsalat
2 Birnen
4 Scheiben Vollkorntoast in Würfel zerteilt
1/2 Knoblauchzehe fein gehackt
2 EL Walnuss- oder Olivenöl

Marinade:

80 g feine Zwiebelwürfel
3 EL Olivenöl
80 g Rauchschinkenwürfel
1 gekochte, durchgedrückte Kartoffel
1 EL Schnittlauchröllchen
60 ml Kalbsfond
4 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 15 Minuten)

Gut gewaschenen Endiviensalat in Streifen schneiden und mit dem geputzten und gewaschenen Feldsalat vermengen, abtropfen lassen und auf vier Tellern verteilen.

Für die Marinade die Zwiebeln glasig andünsten, vom Herd nehmen und die Schinkenwürfel untermengen. Die durchgedrückte Kartoffel in eine Schüssel geben, Zwiebel-Schinkenmischung, Schnittlauch, Kalbsfond, Essig und Öl hinzugeben. Alles zu einer Marinade aufbereiten und abschmecken.

Birnen halbieren, Kernhaus entfernen, in Spalten zerteilen und diese in Öl goldgelb anbraten. Knoblauch in Öl dezent angehen lassen, Vollkorntoastwürfel zugeben, kurz durchschwenken. Marinade über den Salat verteilen, Birnenspalten anlegen und die Croûtons darüber verteilen.