



Marinierte Bittersalate und Wildkräuter mit Scheiben von Williamsbirne in Parmesan-Mandelkruste

Zutaten für vier Personen

1 kleine Staude Löwenzahn
2 kleine Chicorée
1 kleiner Bund Rucola
1 kleine Staude Radicchio Treviso
½ Kopf Endiviensalat
6 Blätter Bärlauch

Marinade:

4 EL Olivenöl
80 ml Birnen- oder Apfelsaft
2 EL Balsamicosirup weiß
Saft von 1 Zitrone
80 g getrocknete Tomaten (in feine Streifen geschnitten)
Vanillesalz, Pfeffer

Birne:

3 Williamsbirnen
½ Zitrone
1 EL Maismehl
2 EL Semmelbrösel glutenfrei
1 EL fein geriebene Mandeln
2 EL Parmesan
2 Eier
Butterschmalz zum Ausbacken

Einige essbare Blüten für Garnitur

Zubereitungszeit (circa 35 Minuten)

Den gewaschenen Salat grob zupfen oder zerteilen und Bärlauch in Streifen schneiden. Alle Zutaten der Marinade gut miteinander verrühren und mit Vanillesalz und Pfeffer abschmecken. Gewaschene Birnen der Länge nach in zwei Zentimeter starke Scheiben zerteilen. Mit dem Apfelausstecher Kernhaus herausnehmen. Birnen leicht mit Zitronensaft beträufeln und mit Maismehl bestäuben.

Eier verquirlen. Birnenscheiben durch das Ei ziehen und in der Mischung aus Brösel, Mandeln und Parmesan ringsum wälzen. Butterschmalz erhitzen und Birnenscheiben darin beidseitig goldgelb ausbraten.

Salat auf Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln. Birnen dezent ansetzen und mit essbaren Blüten ausgarnieren.