

Frisée-Salat, Jakobsmuscheln, Apfel, Honigkuchen-Crunch

Zutaten zwei Personen

Für den Salat:

100 g Friséesalat	4 Radieschen	1 rotschaliger Apfel
4 EL weißer Portwein	4 EL Weißweinessig	1 EL Honig
1 TL Zucker	4 EL Olivenöl	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Weißwein-Dressing:

3 Schalotten	1 Limette	70 g Butter
125 ml Schlagsahne	125 ml Apfelsaft	125 ml trockener Weißwein
1 Msp. Speisestärke		

Für die Jakobsmuscheln:

8 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 Zitrone	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-----------------------------	-----------	-------------------------

Für den Honigkuchen-Crunch:

50 g Honigkuchen	50 g Macadamia-Nüsse	1 Prise Zimt
------------------	----------------------	--------------

Für das Weißwein-Dressing Schalotten abziehen, würfeln und in Butter andünsten. Wein angießen und einkochen lassen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limetten- und Apfelsaft dazugeben einkochen lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Für den Friséesalat Portwein, Weißweinessig, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Radieschen in feine Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Den roten Apfel vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Würfel in einer Pfanne mit Öl anbraten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und zur Seite stellen.

Für den Crunch Macadamia-Nüsse und Honigkuchen in einer Moulinette grob hacken, in einer Pfanne anrösten, mit Zimt abpudern und zur Seite stellen.

Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. In einer weiteren Pfanne mit Öl scharf für zwei bis drei Minuten von beiden Seiten anbraten. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Friséesalat gut waschen und trockenschleudern. Auf Tellern verteilen und mit dem Weißwein-Dressing beträufeln. Marinierte Radieschen und gebratenen Apfel dazugeben. Jakobsmuscheln daraufsetzen. Honigkuchen-Crunch abschließend auf die Jakobsmuscheln geben.

Den Friséesalat mit Jakobsmuscheln, gebratenem Apfel und Honigkuchen-Crunch auf Tellern anrichten und servieren.

Marcella Selis am 09. Dezember 2015