

Brezen-Salat mit Speck

Für 2 Personen

8 Scheiben Südtiroler Speck	200 g Cocktailtomaten	1 Salatgurke
1 Kopf Romanasalat	1 Kopf Castel Franco	80 g Bohnen, grün, fein
50 g Oliven, schwarz	1 Schalotte, klein	1 Zehe Knoblauch
2 Brezenstangen	8 Wachteleier	60 ml Gemüsefond
1 EL Rotweinessig	2 EL Balsamico-Essig, dunkel	1 EL Dessertwein, süß
1 Msp Senf, scharf	10 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zucker	Cayennepfeffer	Salz
Pfeffer, schwarz		

Das Salz von den Brezenstangen entfernen und die Stangen in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne drei Esslöffel Olivenöl erhitzen und den ungeschälten Knoblauch und den Rosmarin dazu geben. Die Brezenscheiben darin kross anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Tomaten halbieren, die Gurke längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Anschließend den Romanasalat und den Castel Franco waschen, trocken schleudern und in mungerechte Stücke zupfen. Die Bohnen in heißem Salzwasser drei Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Wachteleier in heißem Wasser drei Minuten gar kochen, pellen und halbieren. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Gemüsefond in eine Schüssel geben, beide Essigsorten, den Dessertwein und den Senf dazu geben und vermengen. Nach und nach vier Esslöffel Olivenöl unterschlagen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Salat und das Gemüse mit der Vinaigrette vermengen und mit den Brezenscheiben auf Tellern anrichten. Das Ganze mit den Oliven und den Wachteleiern garnieren.

Michael Bauer am 01. Dezember 2009