

Salat mit Speck, Birnen, Garnelen und Käse-Stange

Für zwei Personen

Für den Salat:

100 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Chicorée	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle
1 Birne	4 Scheiben Speck	4 Garnelen
1 Zehe Knoblauch	2 EL Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
25 ml Walnussöl	2 EL Aceto Balsamico	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Käsestange:

125 g Blätterteig	100 g Gouda	Kümmel, Paprikapulver
-------------------	-------------	-----------------------

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Birnen schälen, vierteln und von den Kernen befreien. Die Birnenviertel in feine Spalten schneiden. Eine halbe Zitrone auspressen und die Birnen mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Walnussöl und den Essig in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis eine cremige Emulsion entstanden ist. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin von beiden Seiten kurz anbraten. Am Ende der Garzeit die Knoblauchscheiben hinzufügen und die Garnelen mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig zu einer Rolle zusammenrollen und den Käse darauf reiben. Anschließend für acht bis zehn Minuten in den Backofen geben. Den Fenchel putzen, waschen, vom harten Ende befreien und einige Blätter ablösen. Die Tellerränder mit den Fenchelblättern belegen. Die gebratenen Garnelen auf dem Fenchel verteilen und mit etwas Bratöl beträufeln. Den Feldsalat und den Spinat mit dem Chicorée und der Vinaigrette in einer Schüssel mischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Anschließend den Speck in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten kross braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Salat mittig auf den Tellern verteilen und die Birnenspalten und Speckscheiben darauf anrichten, mit den Pinienkernen garnieren und die Käsestange dazulegen.

Tanja Auer am 22. Juli 2014