

# Blattsalate, Bachsaibling, Crostini - Birne, Speck-Chips

Für zwei Personen

**Für den Salat:**

200g Blattsalate	2-3 Stängel Thai-Basilikum	2-3 Stängel Petersilie
2-3 Stängel Salbei	2-3 Stängel Minze	2-3 Stängel Oregano
1 Kästchen Kresse	5 essbare Blüten	

**Für das Dressing:**

3 EL Olivenöl	2 EL Balsamico, 3 Jahre alt	1/2 Zitrone
3 EL Honig	Salz	Pfeffer

**Für das Crostini:**

4 Scheiben Vollkornbrot	100g Mangalitza-Lardo	1 Reife Birne
1/2 frischen Meerrettich	1 EL Schmand	Pfeffer

**Für den Fisch:**

2 Bachsaibling, mit Haut	100g Mangalitza-Lardo	1/2 Apfel
1/2 frischen Meerrettich	Olivenöl	

Einen Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Salat Blattsalate sowie Kräuter abbrausen, trocken und klein schneiden. Für das Dressing den Saft einer halben Zitrone auspressen. Öl, Balsamico, Einen Esslöffel Zitronensaft und Honig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Fisch diesen waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Meerrettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Apfel entkernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die andere Hälfte vom Meerrettich für das Crostini beiseite stellen. Auf jedes Filet erst etwas Meerrettich, dann dünne Apfelscheiben und eine Scheibe Lardo geben.

Das Filet in eine Pfanne mit heißem Öl geben und auf der Haut Seite anbraten danach im Ofen garen. Für die Speckchips den Lardo in Mehl wenden und in einem Topf in heißem Öl frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen.

Für die Crostini den Lardo in feine Würfel schneiden. Birne ebenfalls schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Lardo- und Birnenwürfel zusammen mit etwas Meerrettich und dem Schmand vermengen und auf die Brotscheiben verteilen.

Den Salat auf Tellern anrichten, Dressing darüber geben. Den Fisch mit dem Speck und dem Crostini auf dem Salat anrichten und servieren.

NN am 18. Oktober 2016