

Birnen-Walnuss-Feldsalat mit Fasanen-Wirsing-Wrap

Für zwei Personen

Für den Salat:

150 g Feldsalat	80g Walnusskerne	3 Knollen vorg. Rote-Bete
2 Nashi-Birnen	80 g Pecorino	2 EL Geflügelfond
3 EL Weißweinessig	25 g Butter	1 TL Zucker
1 Msp. Lebkuchengewürz	5 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

1 Fasanenbrust mit Haut à 170 g	100 g Tiroler Speck	1 Wirsing
3 EL Olivenöl	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

150 ml neutrales Öl	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Zitrone
1 TL Senf	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Crêpes:

250 ml Milch	2 Eier	125 g Mehl
25 g Butter		

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Crêpes Mehl, Milch und Eier in ein hohes Gefäß geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Stabmixer zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Butter in einem Stieltopf zerlassen und zugeben. Fünf Minuten quellen lassen.

Die Fasanenbrust in Olivenöl zunächst von der Hautseite anbraten, mit Salz, Pfeffer und einem angeprückelten Knoblauch aromatisieren. Anschließend mit der Hautseite nach oben in den vorgeheizten Ofen geben und zu Ende garen.

Inzwischen Wirsing putzen, waschen und den harten Strunk herausschneiden. Sechs Blätter ablösen und für vier Minuten in kochendes Salzwasser geben. Die Blätter mit einer Schaumkelle herausnehmen, in ein kaltes Wasserbad geben und im Sieb abtropfen lassen.

Crêpes dünn in einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl backen. Auf die Arbeitsfläche gleiten und etwas abkühlen lassen. Mit etwas Mayonnaise bestreichen und mit je 2 Wirsingblättern und ein bis zwei Scheiben Schinken sowie den Scheiben der Fasanenbrust belegen. Die Crêpes fest aufrollen, in Scheiben schneiden und quer schneiden.

Für das Dressing Pecorino reiben und mit Öl, Essig, Fond, Salz, Pfeffer, Zucker und gehackten Schalotten verrühren. Anschließend die Rote Bete sehr dünn hobeln. Die Scheiben mittig auf dem Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Dann in die Mitte des Rote-Bete-Carpaccios den Feldsalat geben. Währenddessen in einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und die Nashi- Birne in Spalten geschnitten mit den gehackten Walnüssen und etwas Zucker sowie einer Messerspitze Lebkuchengewürz anbraten. Zum Servieren auf den Feldsalat geben.

Für die Mayonnaise ein hohes Gefäß und den Stabmixer bereitlegen. Das Ei als erstes in den Mixtopf schlagen. Dann den Senf, das Salz, den Pfeffer und den Zitronensaft hinzugeben. Nun das gesamte Öl einfüllen. Nun den Stabmixer unten auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Den Mixer so lange dort stehen lassen, bis es nicht mehr weiter dicker wird und nicht mehr weiter vermischt. Dann sehr langsam und vorsichtig den Stabmixer nach oben ziehen.

Den winterlichen Birnen-Walnuss-Feldsalat mit Fasanen-Wirsing-Wrap auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Hinkel am 14. Dezember 2016