

Wingert-Salat mit Ziegen-Frischkäse und Waffeln

Für zwei Personen

Für den Salat:

150 g Feldsalat	1 nicht zu weiche Birne	1-2 rote Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen	1 EL weißer Balsamessig	1 TL süßer grober Senf
1 TL Dijonsenf	2 EL Birnensaft	60 g Walnüsse
1 EL Butter	1 $\frac{1}{2}$ EL feines Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Ziegenkäse:

3 Ziegenfrischkäsetaler	3 EL feiner Rohrzucker	Pfeffer
-------------------------	------------------------	---------

Für die Waffeln:

110 g Butter	4 Eier	125 ml Buttermilch
225 g Weizen-Mehl, (550)	2 TL Natron	80 g Sesamsaat
150 g durchw. Speckwürfel	100 g grüne Oliven, ohne Stein	1 TL Tomatenmark
Speck-Schwarte	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Kurkuma
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

Den Salat gut waschen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden, Knoblauch abziehen, fein schneiden und beides kurz in Olivenöl dünsten.

Birne waschen, in Spalten schneiden und kurz in warmer Butter braten.

Walnüsse grob gehackt in einer Pfanne mit Zucker rösten und leicht karamellisieren lassen.

Mit Senf, Essig, Öl, Birnensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Feldsalat mit dem Dressing vermischen.

Für den Ziegenkäse:

Ziegenfrischkäsetaler mit Pfeffer würzen, mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner gratinieren.

Für die Waffeln:

Weiche Butter und Eier verrühren. Mehl mit Natron gemischt zusammen mit der Buttermilch unterrühren. Sesamsaat, Gewürze, Speck und kleingeschnittene Oliven untermischen. Teig etwas ruhen lassen.

Waffeleisen vorheizen; mit Speckschwarte einreiben; einen großen Löffel des zähflüssigen Teigs einfüllen und goldbraun backen.

Den Feldsalat mit Walnüssen bestreuen und zusammen mit Frischkäsetalern anrichten. Die Waffeln dazu reichen und servieren.

Jutta Nicolaus am 23. Februar 2021