

Lardo-Pfannkuchen-Rauten mit Fünf-Aromen-Salat

Für zwei Personen

Für die Pfannkuchen-Rauten:

6 Scheiben Lardo (dünn)	2 Eier (Größe M)	100 ml Milch
50 g Mehl	1 Msp. Backpulver	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Feldsalat	100 g Roter Mangold	100 g Rucola
1 Granatapfel	2 Birnen (Abate Fetel)	70 g geräucherter Käse

2 EL Sonnenblumenöl

Für die Vinaigrette:

30 ml ital. Rotweinessig	30 ml Rapsöl	30 ml Olivenöl
3 TL Chili-Soße	3 EL Himbeersirup	1 TL geröstetes Sesamöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	

Für die Pfannkuchen-Rauten Eier aufschlagen und mit Mehl, Milch, Salz, Pfeffer und Backpulver zu einem dünnen Teig verrühren. Lardo, in eine Pfanne mit Sonnenblumenöl geben, anbraten und den Teig darüber geben. Pfannkuchen anschließend aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in Rauten schneiden.

Für den Fünf-Aromen-Salat Feldsalat, roten Mangold und Rucola waschen und trocken schleudern. Stielansätze des Feldsalats entfernen, Rucola grob schneiden. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Geräucherten Käse mit einem Käsehobel in sehr feine Scheiben hobeln. Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. In etwas Sonnenblumenöl anbraten.

Für die Vinaigrette Olivenöl und Rapsöl zusammenrühren. Himbeersirup, Rotweinessig, Chili-Soße und geröstetes Sesamöl dazugeben. Thymian und Rosmarin waschen, trocken wedeln, fein hacken und unterrühren. Dressing mit Salatblättern vermengen.

Lardo-Pfannkuchen-Rauten mit Fünf-Aromen-Salat und gebratenen Birnenspalten auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Feller am 18. April 2016