

Blattsalat mit Kartoffeln und Birnen

Für 4 Personen

Für den Salat:

1 mittelgroßer Radicchio	2 längl. Köpfe Radicchio	1 gelber Chicorée
1 roter Chicorée	1 kleiner Endiviensalat	5 festk. Kartoffeln
3 Birnen	2 2 EL Rapsöl	

Salz, Zucker

Für die Vinaigrette:

2 EL Akazienhonig	2 EL Rapsöl	2 EL Olivenöl
3 EL Weißwein-Essig	1 EL Himbeer-Essig	3 EL Crema di Balsamico
0.5 Bio-Zitrone	Salz, Pfeffer	

Für den Salat:

Für den Salat benötigt man Salatsorten mit leicht bitterem Aroma. Ein beliebter Bittersalat ist Radicchio. In runder oder länglicher Form sind die roten und dichtgewachsen Köpfe ganzjährig erhältlich. Im Winter gibt es eine Vielzahl anderer Radicchio-Sorten. Sie werden hauptsächlich in Norditalien angebaut und haben beispielsweise dicke Blattrippen und helle oder bunten Farben. Fragen Sie auf dem Wochenmarkt oder im italienischen Feinkostgeschäft etwa nach Radicchio tardivo di Treviso oder Variegata di Castelfranco. Alternativ kann man den Salat mit anderen Bittersalaten zubereiten oder den Anteil an Chicorée oder Endivie erhöhen.

Die Salate gründlich waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Den Endiviensalat in kleine Blätter zupfen, auch die dickeren Stiele verwenden. In eine Schüssel geben.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einen Topf legen und Wasser hinzufügen, bis sie knapp bedeckt sind. Olivenöl und etwas Salz dazugeben, dann gar kochen. Abgießen und etwas Kochwasser auffangen.

Birnen waschen, trocknen und die Hälfte der Schale in Streifen abziehen, sodass ein Zebra-Muster entsteht. Die Birnen anschließend teilen, entkernen und in Schiffchen schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Birnen kurz und scharf darin anbraten. Dabei etwas zuckern.

Für die Vinaigrette:

Alle Zutaten kräftig miteinander verrühren. Der Honig sollte sich dabei gut auflösen und mit den anderen Zutaten verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei Bedarf etwas mehr Honig oder Essig dazugeben. Die Vinaigrette erst kurz vor dem Servieren zum Blattsalat geben und alles gut miteinander vermengen.

Anrichten:

Lauwarme Birnen und Kartoffeln auf Tellern verteilen und mit etwas Sud beträufeln. Darauf je 1 gute Portion Salat geben.

Rainer Sass am 27. Januar 2023