

# Feld-Salat mit westfälischem Dressing, Schweine-Bäckchen

## Für 4 Personen

1 Bund Suppengemüse	1 EL Pfefferkörner	1/2 TL Senfsaat
1 EL Pökelsalz	8 Jungschweinbäckchen	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Traubenkernöl	50 g feine Speckwürfel
50 ml Weißwein	1 kleine Kartoffel	200 ml Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt	200 g Feldsalat	3 Scheiben Toastbrot
2 -3 EL Butter	2 EL Pinienkerne	1/2 TL Senf
4 EL Weißweinessig	100 ml Sonnenblumenöl	1 Tomate
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
2 Eier, hart gekocht	1 Beet Gartenkresse	

Suppengemüse putzen und grob würfeln. In einem Topf ca. 2 l Wasser mit dem Suppengemüse, Pfefferkörnern, Senfsaat und Lorbeerblatt aufkochen. Die Bäckchen zugeben und ca. 50 Minuten leise köcheln lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Traubenkernöl anschwitzen. Speck zugeben, mit Weißwein ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen. Kartoffel schälen, mit Rinderbrühe und Lorbeerblatt zum Ansatz geben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Butter goldbraun anrösten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Wenn die Kartoffel weich gekocht ist, das Lorbeerblatt aus dem Topf nehmen. Senf, Essig und Sonnenblumenöl zugeben und mit einem Pürierstab zu einem sämigen Dressing aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und abkühlen lassen. Tomate kurz in heißes Wasser geben, herausnehmen und die Haut abziehen. Tomate vierteln, die Kerne austreichen und in feine Würfel schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eier ebenfalls fein hacken. Eier, Kräuter und Tomate unter das erkaltete Dressing mischen. Feldsalat in einer Schüssel mit dem Dressing marinieren. Marinierten Feldsalat in tiefen Tellern anrichten, Pinienkerne, geröstete Brotwürfel und etwas Kresse über den Salat geben. Die Schweinebacken aus dem Sud nehmen und rund herum anlegen. Sofort servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 29. November 2010