

Radicchio-Salat mit Balsamico-Birnen

Für 2 Portionen

2 Birnen, saftig	2 EL Ahornsirup	50 ml Aceto balsamico
100 ml Rotwein, trocken	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis
1 Zimtstange	Salz, Pfeffer	1 kleiner Radicchio
2 Stangen Staudensellerie		

Für die Balsamico-Birnen die Birnen waschen, schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften in Spalten schneiden. Birnenspalten in einer Pfanne mit dem Ahornsirup anschwitzen. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen und die Gewürze zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Leicht kochen lassen, bis die Birnen weich sind. Dann beiseite stellen. Den Radicchio halbieren, Strunk entfernen und den Salat in Spalten schneiden. Diese auf Tellern auslegen. Staudensellerie putzen und die zarten Blätter abzupfen. Die Stangen fein über den Radicchio hobeln. Birnen samt Sud über dem Radicchio verteilen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 23. Oktober 2012