

Winter-Salat mit Granatapfel-Dressing

Für 2 Portionen

200 g gemischter Salat	1 Granatapfel	1 Limette
4 EL Rapsöl	Traubenkernöl	2 EL Essig
1 TL milder Senf	Salz, Pfeffer	

Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Granatapfel halbieren, die Kerne zwischen den Häutchen herauslösen und beiseite stellen. Ein Stück Butter in einer Pfanne erhitzen und ein bisschen Zucker dazugeben. Den Chicorée darin beidseitig langsam anbraten, danach in eine Pfanne umsetzen und durchziehen lassen. Für das Dressing Limettensaft mit Himbeeressig, Senf, Öl und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die Granatapfelkerne untermischen. Den Salat damit marinieren und auf Tellern anrichten. Mit Parmesanhobel bestreuen.

Steffen Henssler am 24. Januar 2013