

Kopfsalat mit Speck, Kartoffel-Dressing und Kernen

Für 4 Personen

1 großer Kopfsalat	3 Scheiben Toastbrot	3 EL Butter
50 g Sonnenblumenkerne	50 g Pinienkerne	2 Scheiben Frühstücksspeck
1 Kartoffel (vorw. fest)	1 Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe
1 EL Traubenkernöl	100 ml Weißwein	400 ml Brühe
$\frac{1}{2}$ TL Senf 1 Lorbeerblatt	50 ml Weißweinessig	2 EL Walnussöl
50 ml Sonnenblumenöl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL Zucker		

Den Kopfsalat mit kaltem Wasser abspülen. In einer Salatschleuder oder mit einem Küchentuch trockenschleudern. Kopfsalatblätter in mundgerechte Stücke zupfen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Toastbrotwürfel darin goldbraun anrösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sonnenblumen- und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. 1 Scheibe Speck fein würfeln und ebenfalls knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffel waschen, schälen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Übrigen Speck ebenfalls würfeln. Traubenkernöl in einem kleinen Topf erhitzen. Speck, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Brühe zugeben und ebenfalls um die Hälfte einkochen lassen. Kartoffeln, Senf und Lorbeerblatt zugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln. Wenn die Kartoffeln weich sind, den Essig und die Öle zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles mit einem Pürierstab aufmixen, bis ein cremiges Dressing entsteht. Kopfsalatblätter in eine Schüssel geben. Dressing darüber träufeln. Geröstete Kerne, Toastbrotwürfel und Speck darüber streuen. Alles mischen und anrichten. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 03. Juni 2013