

Feldsalat mit Speckchips und gebratenen Birnen-Spalten

Für zwei Personen

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat

1 EL Wasser

2 Zitronen

kaltgepresstes Rapsöl

1 EL helle Sojasauce,

Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Speckchips:

6 Sch. Frühstücksspeck

Für die Birnenspalten:

2 Birnen

Rapsöl, kaltgepresst

2 EL Mandeln, gehobelt

Salz

1 EL Butter

Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Speckscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen etwa zwölf Minuten zu knusprigen Chips ausbacken. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Birnen schälen, achteln und dabei das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in einer heißen Pfanne mit ein wenig Öl hellbraun anbraten, die Mandelblättchen und die Butter zugeben, kurz aufschäumen lassen und die Hitze reduzieren. Unter regelmäßigem Schwenken weiterbraten, bis die Mandeln, samt Butter, hellbraun sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Pfanne nehmen.

Für die Vinaigrette die Zitronen halbieren und auspressen. Anschließend die Schale abreiben. Den Saft und den Abrieb der Zitronen mit Sojasauce und Wasser vermischen und mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Ganze in einer großen Schüssel kräftig mit einem Schneebesen verrühren, dabei einen Esslöffel Rapsöl einlaufen lassen und mit Salz abschmecken.

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette marinieren. Nochmals abschmecken und mittig auf einem Teller anrichten. Die Birnenspalten, samt Mandelbutter darum verteilen, die Speckchips in den Feldsalat stecken und alles servieren.

Alexander Herrmann am 02. Dezember 2016