

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Feldsalat mit Roquefort, gebratener Birne und Speckstreifen

Zutaten für 4 Personen:	
2 kleine Birnen	2 Schalotten
8 Scheiben Frühstücksspeck	Salz, Pfeffer, 1 TL Senf Dijonsenf, 1 TL Honig
Feldsalat	120 g Roquefort-Käse
Weißer Balsamiko, Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Speckscheiben vierteln und in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden knusprig braten. Speck herausnehmen und Birnenspalten im Speckfett ca. 2 Minuten unter Wenden andünsten.

Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Honig verquirlen. Öl tröpfchenweise darunter schlagen.

Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und unter die Vinaigrette rühren.

Roquefort klein schneiden, mit dem Feldsalat und der Vinaigrette vermischen und auf Tellern anrichten. Warme Birnenspalten und Speckscheibchen auf dem Salat verteilen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer