



Salat von Herbsttrompeten

Zutaten für 4 Personen

- » 1 unbehandelte Orange
- » 50 g Crème fraîche
- » 100 g Preiselbeeren aus dem Glas
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 400 g Herbsttrompeten
- » 1 Kopf Friseesalat
- » 1 Kopf Radicchio
- » 100 g Feldsalat
- » 2 reife Birnen
- » 100 g geräucherter Speck
- » 4 EL Walnussöl
- » 2 EL Sherryessig
- » 4 Scheiben Roggenknäckebrot

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche die Orange heiß und reibe sie trocken.

2. Reibe etwa 1 TL Schale fein ab und presse den Saft aus.

3. Verrühre die Crème fraîche mit den Preiselbeeren, etwas Orangensaft und der abgeriebenen Orangenschale.

4. Schmecke die Preiselbeeren mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Zucker ab.

5. Wasche die Herbsttrompeten gründlich und lasse sie auf einem Küchentuch abtropfen.

6. Putze die Salate, wasche sie und schleudere sie trocken. Zupfe den Friseesalat und Radicchio in mundgerechte Stücke.

7. Wasche die Birnen, viertle sie, schäle sie nach Belieben und entferne die Kerngehäuse. Schneide die Birnenviertel in Spalten.

8. Schneide den Speck in feine Streifen.

Zubereitung

1. Brate den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kräftig an.

2. Gib die Birnen dazu und brate sie kurz mit.

3. Füge die Herbsttrompeten hinzu und brate sie ebenfalls mit.

4. Gib das Walnussöl und den Sherryessig dazu, um eine Vinaigrette zu erhalten.

5. Schwenke den Salat kurz in der Pfanne.

6. Verteile den Salat mit dem Speck und den Pilzen auf Tellern.

7. Träufle die in der Pfanne verbliebene Vinaigrette darüber.

8. Garnieren nach Belieben mit etwas abgeriebener Orangenschale.

9. Streiche die Knäckebrotsscheiben mit den Preiselbeeren und serviere sie zum Salat.