

WARMER BIRNE-PANCETTA SALAT MIT SENF-DRESSING

WARMER BIRNE-PANCETTA SALAT MIT SENF-DRESSING

Beim ausgiebigen Stöbern im aktuellen Jamie Oliver Magazin bin ich auf einen Salat mit Birnen und Speck gestoßen der mir super gut gefallen hat. Ich muss zugeben, dass ich dann bis auf Birnen und Speck alle Zutaten durch ähnliche ersetzt habe (Pekannüsse sind Walnüsse geworden, Ahornsirup ist Honig und als Salat habe ich mich für einen schlichten Rucola anstelle von Friséesalat und Kresse entschieden). Dazu habe ich Gougères (französische Käse-Brandteigkrapfen) auf den Tisch gestellt. Sehr lecker!

Im Laufe der Jahre habe ich dann noch ein wenig am Rezept getüftelt und mittlerweile ist die Birne warm, aber nicht verkocht und der Speck wird im Ofen wunderbar knusprig gebacken.



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 1/2 große, reife Birnen

4-6 Scheiben Pancetta

1 Hand voll Walnüsse

1 TL Honig

75g Rucola

Pfeffer & Salz

Für das Dressing:

1/2 TL süßer Senf

1/2 TL scharfer Senf

1/2 Zitrone (Saft und Schale)

2-3 TL Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Speck flach darauf auslegen. Das Blech für insgesamt 20 Minuten in den Ofen schieben, nach 10 Minuten werden die Speckscheiben gewendet.

Die geschälte, entkernte und in Streifen geschnittene Birne in eine kleine Auflaufform legen. Diese nach 10 Minuten ebenfalls in den Backofen schieben. Für die letzten 5 Minuten gebe ich die Walnüsse dazu und träufel den Honig darüber. Alles vorsichtig gut durchmischen damit die Birnen nicht zerdrückt werden.

Salat und Dressing gehen jetzt ganz flott. Ich gebe beide Senfsorten, den Zitronensaft und etwas Abrieb von der Zitronenschale mit Olivenöl in ein Schüsselchen und rühre alle gut durch bis ein gleichmäßiges Dressing entsteht. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Direkt vor dem Anrichten den Rucola und das Dressing mixen und auf jeden Teller ein Rucolanest geben. Darauf die gebackenen Birnen, Walnüsse und Speck platzieren. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Salat kann man zum Beispiel mit den oben erwähnten Gougères oder etwas Weißbrot servieren.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!