

# ROSENKOHL-SALAT MIT PECORINO, WACHTELEIERN, GRANATAPFEL UND FEIGENDRESSING

## ROSENKOHL-SALAT MIT PECORINO, WACHTELEIERN, GRANATAPFEL UND FEIGENDRESSING

Zu diesem Rezept hat mich der fantastische [Rosenkohl-Passionsfrucht-Salat](#) im Blog Kochessenz inspiriert. Der Salat ist ein bisschen aufwendiger, das hat Rosenkohlsalat ja leider meistens so an sich, aber für dieses Ergebnis lohnt es sich auf jeden Fall!



Zutaten für 2 Personen:

12 Rosenkohlröschen

6 Wachteleier

Pecorino con Peperoni

1/2 Granatapfel (der Saft wird für das Dressing gebraucht)

### Für das Dressing:

1 Feige

1-2 TL Crema balsamico mit Feige

1 EL Limettensaft

1 TL Honig

1 EL Zitronenöl

1 EL Walnussöl

3 EL Wasser

den Granatapfelsaft

---

### Zubereitung:

Für diesen Salat muss zuerst der Rosenkohl entblättert werden. Das ist eine ganz schöne Fleißarbeit, aber wo ein Wille ist, ist auch ein Weg. Die Blättchen werden dann kurz (ca. 3 Minuten) in kochendem Salzwasser blanchiert und anschließend unter kaltem Wasser abgeschreckt. Ich habe den Rosenkohl mit der Schaumkelle aus dem kochenden Wasser geholt und den Topf mit dem heißen Wasser direkt zum Kochen der Wachteleier verwendet. Also schnell die Wachteleier in das kochende Wasser legen und dort 1-2 Minuten hartkochen lassen. Auch die Eier eiskalt abschrecken und vorerst beiseite legen.

Ein schönes Stück vom Pecorino abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Den Rosenkohl auf dem Teller anrichten, vorher aber nochmal ordentlich das Wasser abschütteln. Den Pecorino darauf verteilen. Die Wachteleier pellen und halbieren. Die Kerne aus dem halben Granatapfel holen (ich weiß man soll klopfen aber ich benutze dafür den Stiel von einem Teelöffel) und die Kerne gleichmäßig über dem Salat verteilen. Bei der ganzen Aktion darauf achten den Saft vom Granatapfel aufzufangen. Den Saft und Ein paar Kerne beiseite stellen für das Dressing.



Jetzt wird das Dressing zubereitet. Den Granatapfelsaft mit dem Fruchtfleisch der Feige, der Crema di balsamico, Zitronenöl und Walnussöl glatt rühren. Den Limettensaft und den Honig dazugeben und nach und nach die 3 EL Wasser dazugeben. Wenn die gewünschte Konsistenz schon früher erreicht ist etwas weniger Wasser verwenden. Die restlichen Granatapfelkerne in das Dressing geben.

Ein wenig vom Dressing auf dem Salat verteilen, den Rest mit auf den Tisch stellen.

Fertig - ein etwas anderer Salat!