

basias feinschmekka

feldsalat mit gebratenem ziegenkäse, roten trauben, karamellisierter birne & tessiner feigensenfsauce

zutaten für 4 personen

200 g feldsalat
400 g rote trauben (am besten kernlos)
1 birne

um die birne zu karamellisieren

ca. 1 EL butter
1 prise zucker
salz
1 prise piment d´espelette*

*man kann auch von einer kleinen trockenen chili ein stückchen abschneiden und ganz fein hacken

für das dressing

4 EL olivenöl
4-5 EL crema di balsamico rosso*
salz und schwarzer pfeffer aus der mühle

*falls keine crema di balsamico rosso vorhanden ist, kann man natürlich auch eine vinagrette herstellen und damit den salat beträufeln (2 EL frisch gepresster zitronensaft, 1 EL honig, 5 EL olivenöl, salz und pfeffer in einer schüssel mit dem schneebeesen cremig schlagen).

außerdem

400 g ziegenkäserolle, gut gereift (4 scheiben a 100 g)
4 TL tessiner feigensenfsauce

den salat und die trauben waschen. die trauben halbieren. alles auf vier teller verteilen.

die birne in dünne scheiben schneiden. die butter in einer pfanne heiß werden lassen, bis sie schäumt. die birnenscheiben dazugeben und etwas salz, zucker und piment d´espelette darüber streuen. so lange auf beiden seiten braten, bis die scheiben schön hellbraun karamellisiert sind.

ziegenkäsescheiben auf einer heißen pfanne* von beiden seiten knusprig braten (zuerst eine seite schön braun werden lassen, mit hilfe eines pfannenhebers vorichtig wenden und dann die zweite seite fertig braten).

*die pfanne muss nicht zusätzlich gefettet werden, sie soll nur schön heiß sein.

den fertig gebratenen ziegenkäse auf die teller legen und jeweils mit einem TL feigensenf garnieren. den salat mit olivenöl und ein paar spritzer crema die balsamico rosso beträufeln und anschließend mit salz und pfeffer würzen.