

# Vorspeisen

## Feldsalat mit Parmesan-Blinis und süß-scharfen Ingwer-Zwetschgen

### Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 3 Eier
- 4 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g Feldsalat
- 8 Zwetschgen
- 1 Chilischote
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Blütenhonig
- 2 EL Himbeeressig
- 1 EL Walnussöl
- 30 g Ingwer
- Salz, weißer Pfeffer
- 1,5 EL Butterschmalz

### Zubereitung:

- Parmesan mit Eiern, Mehl und Backpulver verrühren, Teig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Feldsalat putzen und waschen. Zwetschgen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und die Chilihälften in Streifen schneiden.
- Die Zwetschgenhälften mit dem Chili im heißen Öl anbraten. Pfanne vom Herd ziehen, den Honig und Ingwer unterrühren. Das Ganze mit Essig ablöschen und die Zwetschgen in dem entstandenen Sirup glasieren.
- Salatblätter mit Walnussöl beträufeln und mit den Zwetschgen auf Teller verteilen. Den Sirup Salz und Pfeffer abschmecken und darüber träufeln.
- Aus dem Parmesanteig in einer Pfanne im heißen Butterschmalz portionsweise kleine goldbraune Blinis ausbacken und diese auf dem Salat anrichten.

Eindeutige ID: #1154

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 10:59