

Vorspeisen

Weinbergfeldsalat mit Kartoffel-Speck-Kräuteressig

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 50 g Speck
- Butter
- 50 ml Himbeeressig
- 50 ml Balsamico, weiß
- 1 EL Senf
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 Pellkartoffeln
- 250 ml Walnussöl
- 200 g Feldsalat
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter
- Brotcroutons, Speckcroutons

Zubereitung:

- Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck fein würfeln, zusammen mit etwas Butter anschwitzen. In einer Schüssel bei Seite stellen.
- Himbeer- und Balsamicoessig zusammen mit dem Senf und der Brühe gut verrühren. Kartoffeln pellen und klein schneiden, dazu geben und mit dem Mixer zu einer sämigen Masse verarbeiten. Nun das Öl unter ständigem Mixen langsam einrühren. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter zusammen mit der Speck-Zwiebel-Masse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Feldsalat putzen und waschen. Das Kartoffel-Speck-Dressing vorsichtig mit dem Feldsalat mischen und in einem Gefäß anrichten. Frisch geröstete Brot und Speckcroutons darüber streuen und mit Speckchips (frittierte Speckscheiben) und frittiertem Sellerie ausgarnieren.

Sonstiges:

Achtung, sehr leckeres aber auch sehr mächtiges Dressing. Als Vorspeise nicht zuviel servieren, da der Sättigungsfaktor sehr hoch ist.

Eindeutige ID: #1080

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:28