

Edelschinken & Ziegenkäsetaler auf Blattsalat, Apfel-Rettichdressing & Wildpreisselbeeren



Zu herbstlichen Blattsalaten mit herzhaften

Schinken und Ziegenfrischkäse passt ein kräftiges Dressing. Hier geben die Senföle des Rettichs und der süß-säuerliche Apfel den Geschmack. Als geschmacksexplosive fruchtige Dressingbomben kommen Wildpreisselbeeren ins Spiel. Hier das Rezept:

Zutaten

- 50 ml Gemüsebrühe
- 40 g Rettich
- 40 g Apfel
- 20 g glatte Petersilie
- 20 g eingemachte Wildpreisselbeeren
- 15 g Estragonessig (oder Weißweinessig oder Apfelessig)
- 10 g Sonnenblumenöl, kalt gepresst
- 10 g Walnussöl, kalt gepresst

- 10 g Rapsöl, kaltgepresst
 - 5 g Senf, mittelscharf
 - 1 g Selleriesamen, gemahlen (falls vorhanden)
 - Salz & Pfeffer aus der Mühle
 - Wenn gewünscht und vorhanden: 15 g milder, heimischer Tresterbrand
-
- 200 g Mischsalate (z.B. Eichblatt, Feldsalat, Kopfsalat)
 - 8 kleine Ziegenfrischkäse Taler
 - 12 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken (z.B. Schwarzwälder Schinken)
 - 4 kleine Feigen
 - Frische Kräuter und Sprossen nach Wahl
 - 12 Walnüsse

Zubereitung

Für das **Dressing** den Rettich schälen und den Apfel schälen, entkernen und beides sehr fein reiben. Die Petersilie waschen und sehr fein schneiden. Dann Gemüsebrühe, Petersilie, Essig, Sonnenblumenöl, Walnussöl, Rapsöl, Senf, Selleriesamen sowie Salz und Pfeffer verrühren. Wenn gewünscht noch etwas milden, heimischen Tresterbrand zugeben. Das Ganze mit dem geriebenen Rettich und Apfel mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Kräftig abschmecken. Zum Schluss die Wildpreisselbeeren untermengen.

Die **Salate** waschen und trocken schleudern. Dann die Blätter kurz durch das Dressing ziehen und auf tiefe Teller verteilen. Feigen waschen und achteln. Feigenachteln, Schinkenscheiben und Ziegenkäsetaler um die Salate arrangieren. Den Salat mit frischen Kräutern, Sprossen und Walnüssen dekorieren.

Tipp: Dazu schmeckt eine ofenfrische schwäbische Brezel.

