HERRENHOF
ESCHBACH

FELDSALAT MIT ZIEGENKÄSEPRALINEN UND FEIGENSENF

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Feldsalat waschen und putzen.

Schinkenspeck der Länge nach halbieren. Aus jeden Ziegenkäsetaler vier Pralinen formen und mit je zwei Hälften Speck kreuzweise umwickeln.

Für das Dressing die Brühe mit dem Senf und dem Feigensenf, der sauren Sahne und beiden Essigsorten in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach das Olivenöl unterrühren und das Dressing mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ziegenkäsepralinen rundherum goldbraun anbraten.

Feldsalat mit dem Dressing vermischen und auf Tellern anrichten. Rundherum die Ziegenkäsepralinen legen und ein 1 TL Feigensenf daneben anrichten.

Zutaten

Salat
ca. 300 g Feldsalat
4 Stück Picandou je ca. 30 g oder anderen Ziegenfrischkäse
16 Scheiben Frühstücksspeck
2 TL Öl
4 TL Feigensenf

Dressing
100 ml Gemüsebrühe
1 TL mittelscharfen Senf 1 TL Feigensenf
1 TL saure Sahne
1 EL Balsamico-Essig
1 EL Rotweinessig 5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Weinempfehlung

Portugieser Rosé

Grauer Burgunder

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft