



HERRENHOF  
ESCHBACH

# FELDSALAT MIT ZIEGENKÄSEPRALINEN UND FEIGENSENF



## 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

## Weinempfehlung



Portugieser Rosé



Grauer Burgunder

