

Feldsalat mit Himbeer-Walnuss Dressing und gerösteten Pinienkernen

1 Glas Himbeeren mit Saft (gibt es in jedem Supermarkt) – geht auch mit frischen Himbeeren s.u.
20 – 30 ml Himbeer-Balsam Essig
20 – 30 ml Walnuss-Öl
Salz
Pfeffer
Senf
50 Gramm Pinienkerne
150-200 Gramm Feldsalat
Parmiggiano-Reggiano Hartkäse oder Grana Padano etc.

Etwa das halbe Glas Himbeeren mit Saft zusammen in eine Rührschale geben.
Dazu etwa 20 – 30 ml Himbeer-Balsam Essig, das Walnuss-Öl und einen halben TL Senf.
Mit dem Schneebesen alles zu einer homogenen Soße verrühren. Der Senf dient hier als Emulgator und sorgt dafür das sich Wasser und Öl nicht so schnell trennen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Derweil in einer beschichteten Pfanne die Pinienkerne leicht anrösten und abkühlen lassen.

Den geputzten Feldsalat auf Tellern mittig anrichten. Das Fruchtmark-Dressing mit einem Esslöffel auf dem Salat verteilen. Einen EL Pinienkerne pro Salatportion über den Salat streuen.
Mit einem Trüffelhobel ein paar Spalten vom Parmiggiano Käse als Topping über den Salat geben.

Der nussige Geschmack des Feldsalates harmoniert perfekt zu Walnussöl und Himbeer-Essig.
Statt der Himbeeren im Glas können auch frische oder TK Himbeeren verarbeitet werden. Hier dann mit etwas lauwarmen Wasser den Essig verdünnen.

Als Variation kann der Feldsalat auch mit Wildkräutern gemischt werden.
Granatapfelkerne sind auch sehr lecker.

Guten Appetit
Ihr Jens-Uwe Müller