



UNSER TIPP:

Noch aromatischer schmeckt der Salat, wenn das Dressing erwärmt und kurz vor dem Servieren über die Salatzutaten gegeben wird.

Besonders gut dazu passen frisch gehackte Kräuter, z. B. Schnittlauch, Majoran, Thymian, Petersilie.

BAYERISCHE BREZE G.G.A.

Salat



ZUTATEN:

4 Bayerische Brezen g.g.A.
2 EL Rapsöl
100 g Käse, wahlweise Emmentaler, Bavaria blu, Allgäuer Weißacker, jeweils gewürfelt
80 g Walnuskerne, geröstet und grob gehackt
1 Bund Radieserl, gewaschen und geviertelt oder in Scheiben
1 Birne, reif und süß
1 Frühlingszwiebel, gewaschen und in feine Ringe geschnitten
125 g Rucola, gewaschen
½ Chicorée, gewaschen in lauwarmem Wasser und in Streifen geschnitten

FÜR DAS DRESSING:

6 EL Balsam vom Bayerischen Blockmalz g.g.A. (oder Birnen-Balsam von Lantenhammer)
80 ml Brühe/Fond
1 EL Honig
1 TL süßer Senf
Salz, Pfeffer
6 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG:

Die Brezen in feine Scheiben schneiden, mit dem Öl vermengen, auf ein Backblech geben und im Ofen bei 160 °C für 8–10 Minuten knusprig rösten.

In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten. Dazu alle Zutaten bis auf das Öl gut verrühren und dann das Öl langsam unter Rühren einfließen lassen.

Alle weiteren Zutaten vorbereiten, in eine Schüssel geben und mit dem Dressing und den Brezen vermischen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck