

12/2016



GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.
Mehr Infos unter www.kochschule-braunschweig.com

Fruchtiger Wintersalat

Rezept für 2 Personen

1 Blaue Kartoffel

etwas Salz
ca. 100 g Walnüsse
1 Sternanis
1 Zimtstange
1 El Butter
etwas Salz
1 Orange
1 Stck. Fetakäse
etwas Rohrzucker

2 Zweige Thymian

1 Rote Zwiebel
2 Birnen
1 Kaki
1 Granatapfel
1 El dunkler Balsamico
1 El Kürbiskernöl
etwas Orangensaft
etwas Salz und Pfeffer

Feldsalat
Radicchio

1 Tl Sesam

waschen, mit einem Sparschaler oder einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden, in tiefen, heißen Fett knusprig ausbacken und mit würzen.

zusammen mit

und

in eine Pfanne geben, bei mäßiger Temperatur leicht anbraten und mit würzen. Den Abrieb von

auf

streuen und anschließend dünn mit

bedecken. Den Zucker mit einem Brenner schmelzen und leicht karamellisieren.

Die Blätter von

entfernen und gleichmäßig auf die Zuckerschicht streuen.

in feine Ringe schneiden.

entkernen und in dünne Spalten schneiden.

in dünne Scheiben schneiden.

halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausklopfen.

und

in eine Schüssel geben und mit

würzen. Birne, Kaki und Zwiebel mit in die Schüssel geben und marinieren.

Zum Schluss

und

vorsichtig unter den Salat heben und auf einem Teller anrichten. Den Salat

mit den Granatapfelkernen,

und den Walnüssen abstreuen. Fetakäse in Würfel schneiden und an den Salat

legen. Kartoffelchips an den Salat stecken.

Wir wünschen guten Appetit!