

Feldsalat in einem Feigen-Speckdressing mit Wildschweinschinken und Kräuter-Croutons

B. Tintemann, Chefkoch des 4 Sterne Romantik-Jugendstilhotel Bellevue

300 g Feldsalat, geputzt und gewaschen, 160 g Bauspeck, in feine Streifen geschnitten, 1 Schalotte, 1 EL Olivenöl, 60 g getrocknete Feigen, 160 ml Riesling, 100 ml Apfelsaft, 4-5 EL Balsamicoessig, 6 EL Walnußöl, 1 TL Honig, 2-3 Prisen Salz, 24 Scheiben, 24 Scheiben Wildschweinschinken, 80 g geröstete Weißbrotwürfel, 30 g Butter, 2 EL gehackte Kräuter, 4 frische Feigen

60 g in Streifen geschnittenen Speck in einer Pfanne knusprig braten, abgießen und bei Seite stellen

Dressing:

Der Rest Speck zusammen mit der klein geschnittenen Schalotte im Olivenöl anschwitzen, die getrockneten Feigen zugeben und mit dem Riesling und Apfelsaft auffüllen. Kurz aufkochen lassen und dann mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Balsamico, Honig und Salz abschmecken und erkalten lassen. Dann das Walnußöl langsam einrühren.

Die Weißbrotwürfel in einer Pfanne zusammen mit der Butter und den Kräutern durchschwenken.

Den Feldsalat mit dem Dressing marinieren, auf einen Teller in der Mitte anrichten und mit den Speckstreifen und Brotwürfeln bestreuen. Den Schinken um den Salat drapieren und mit den in Scheiben geschnittenen Feigen ausgarnieren.

Hierzu empfiehlt der Chefkoch, B. Tintemann unseren

2003 – Piesporter Goldtröpfchen Kabinett