

Rezept

Feldsalat mit Brie und Preiselbeer-Dressing

Ein Rezept von Feldsalat mit Brie und Preiselbeer-Dressing, am 14.04.2024

Zutaten

80 g Preiselbeeren (aus dem Glas)	3 EL weißer Aceto balsamico
1 TL Honig	5 EL Öl (z. B. Rapsöl)
1 Schalotte	Salz
1 Pfeffer	200 g Feldsalat
1 reife Birne (z. B. Packham's)	8 Scheiben Schinken (120-150 g; oder 12 Scheiben Bresaola, ca. 80-100 g)
100 g Cornflakes	50 g Semmelbröseln
2 TL getrockneter Thymian	2 Eier
40 g Mehl	200-250 g Brie
100 ml Öl (z. B. Rapsöl)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing die Preiselbeeren mit Essig und Honig verrühren. Das Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Feldsalat putzen, verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Birne vierteln und das Kerngehäuse entfernen, die Viertel schälen und in schmale Spalten schneiden. Den Schinken zusammenrollen.
3. Für die Panade die Cornflakes in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Mit den Semmelbröseln und dem Thymian auf einen tiefen Teller häufen. Die Eier in einem zweiten tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Das Mehl auf einen dritten Teller häufen.
4. Den Brie in 4 Scheiben schneiden. Die Scheiben zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und in den Cornflakes wenden. Nochmals durch das Ei ziehen und noch einmal rundherum in den Cornflakes wälzen.
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Brie darin rundherum goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Feldsalat auf Teller verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Birnenspalten und Schinkenröllchen darauf anrichten. Den Brie jeweils quer in 4 Stücke schneiden, auf dem Salat anrichten und servieren.