

Rezept

Salade d'endives au lard - Endiviensalat mit Speck

Ein Rezept von Salade d'endives au lard - Endiviensalat mit Speck, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Endiviensalat	1-2 Knoblauchzehen
3 EL Sherryessig	1 gehäufter TL Dijonsenf
1 TL Honig	Meersalz
Pfeffer	3 EL Haselnussöl
3-4 EL sehr gutes Olivenöl	2-3 Scheiben (altbackenes) Baguette
100 g durchwachsener Räucherspeck in Scheiben	1 EL Olivenöl
75 g Walnusskerne	100 g Roquefort oder anderer Blauschimmelkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für die Vinaigrette den Knoblauch schälen. Den Sherryessig mit dem Senf, dem Honig, 1 kräftigen Prise Meersalz und reichlich Pfeffer verrühren, den Knoblauch dazupressen. Das Haselnussöl und das sehr gute Olivenöl jeweils in dünnem Strahl unterrühren, bis eine cremige Salatsauce entstanden ist.
2. Das Baguette in kleine Stückchen brechen und den Speck in Streifen schneiden. In einer Pfanne das Öl zum Braten erhitzen. Die Speckstreifen hineingeben, kurz bei mittlerer bis großer Hitze knusprig anbraten und herausnehmen. Pfanne nicht säubern.
3. Die Nüsse grob zerkleinern. Im verbleibenden Bratfett die Brotstücke und Nüsse knusprig-hellbraun anbraten und herausnehmen.
4. Den Endiviensalat klein zupfen, mit der Vinaigrette mischen und auf Teller verteilen. Brot, Nüsse und Speck darauf verteilen und den Käse darüberkrümeln. Den Salat sofort servieren.