

Waldorf-Salat mit Speck-Birne

Für 4 Personen als Vorspeise:



2-3 feste Birnen
einige Rosmarinzweige
100 g Bacon
100 g Walnüsse
4 Stangen Sellerie
¼ Knollensellerie
150 g milder Blauschimmelkäse
1 EL Dijon-Senf mit Aceto (www.deli-kontor.de)
3 EL Balsavita Himbeere (www.deli-kontor.de)
3 EL Holzapfel-Balsamessig (www.deli-kontor.de)
6 EL Olivenöl Sabina (www.deli-kontor.de)
2 EL Walnussöl Samenkönig (www.deli-kontor.de)
125 g Joghurt
flüssiger Honig
Pfeffersalz Flor con pimentas (www.deli-kontor.de)
Schale & Saft einer Bio-Zitrone

Senf, Balsavita Himbeere, Holzapfel-Balsamessig, Olivenöl, Walnussöl, Joghurt und Zitronenschale in ein Schraubdeckelglas oder Ähnliches geben, gut durchschütteln, mit Honig und Pfeffersalz abschmecken (es darf ruhig etwas säuerlich sein!) und beiseite stellen.

Den Staudensellerie in dünne Rauten und den Knollensellerie in feine Streifen schneiden. Beides mit dem Dressing vermischen und ein paar Stunden marinieren.

Birnen waschen oder schälen, vierteln und entkernen. Ggfs. mit etwas Zitronensaft beträufeln. Jeweils einen Rosmarinweig auf ein Birnenviertel legen und mit einer Scheibe Speck umwickeln. Die Nüsse grob zerbröseln, den Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden.

Kurz vor dem Servieren den Salat auf den Tellern verteilen, die Nüsse und den Käse darüberstreuen. Dann die Birnenviertel in Olivenöl von beiden Seiten ca. 1 Minute braten, bis der Speck knusprig ist. Dann die Birnenspalten auf dem Salat anrichten und sofort servieren.

Tipp: Dieser Rohkost-Salat ist nicht nur gesund, er schmeckt auch klasse mit seiner ausgewogenen Aromen-Komposition und lässt sich für Gäste toll vorbereiten. Wer mag kann dem Dressing auch noch etwas Birnensaft hinzufügen, um es süßer zu machen....