KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

SPINATSALAT MIT KNOBLAUCHKROKANT

Für 4 Personen

ZUTATEN

für den Wilden-Knoblauch-Krokant:
1 2 EL Haselnüsse
2 EL Sonnenblumenkerne
2 EL grüne Kürbiskerne
2 EL fein gehackte Blätter von wildem Knoblauch
frisch gemahlenes Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL brauner Rohrzucker
für den Salat:
200 g Babyspinatblätter
2 Bund kleine Radieschen mit Grün
2 EL Schinkenwürfel
2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Haselnussöl
2 EL Weißweinessig
1 TL grobkörniger Senf
1 TL Crème fraîche
einige Gänseblümchen oder andere essbare Blüten

ZUBEREITUNG

Knoblauchkrokant: Haselnüsse und Kerne grob zerkleinern und in einer beschichteten Pfanne trocken anrösten, bis es anfängt zu duften. Gehackten wilden Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucker über den Knoblauch streuen und sanft verrühren. Der Zucker darf auf keinen Fall zu dunkel werden, da das Karamell sonst bitter schmeckt. Die karamellisierte Masse zum abkühlen auf Backpapier streichen. Fertigen Krokant brechen und über Salate, gedünstetes Gemüse, Spargel oder Risotto streuen.

Babyspinatblätter und Radieschen waschen. Radieschen in Scheiben schneiden und das Grün grob zerpflücken. Spinat und das Radieschengrün in einem Sieb abtropfen lassen. Schinkenwürfel 2-3 Minuten knusprig braten. Öl, Essig, Senf und Crème fraîche in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dressing mit dem Spinat, Radieschengrün und -scheiben gut vermischen. Mit Knoblauchkrokant, Schinkenwürfeln und einigen Blüten garnieren. Sofort servieren.