

-TEUFLISCHES WALDMENÜ-

DES TEUFELS VORSPEISE: GNADENLOS ZERPFLÜCKTER SALAT AN BLUTÜBERSTRÖMENDEN BEERENDRESSING

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 30 Min. **Kochzeit:** ca. 5 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Als vegetarische Alternative kann das Hähnchen durch rote Beete ersetzt werden.

Zutaten:

200 g Beeren (Heidelbeeren oder Brombeeren)

1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

1 TL Zucker

1 TL Senf

3 EL Balsamico rosso

6 EL Olivenöl

4 EL Pinienkerne

500 g Hähnchenfilet/ für die vegetarische Alternative: 400g rote Beete gekocht, geschält und vakuumisiert

200 g Feldsalat

1 kl. Kopf Radicchio

150 g Ziegen- oder Schafskäse

Zubereitung:

Feldsalat und Radicchio waschen. Radicchio in mundgerechte Stücke zerteilen und mit dem Feldsalat mischen. Die Salate mittig auf große Teller drapieren.

Die Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren in ein hohes Gefäß geben, Zitronensaft und 1 EL Wasser dazu geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Wer die Kerne als störend empfindet, kann die Masse durch ein feines Sieb streichen. Beerenmasse kalt stellen.

Aus Zucker, Salz, Pfeffer, Senf, Essig und 4 EL Olivenöl ein gut abgeschmecktes Dressing zubereiten.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch 3-4 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die vegetarische Alternative die rote Beete in mundgerechte Stücke schneiden.

Den angerichteten Salat mit Pinienkernen und Fleisch/rote Beete belegen. Dressing mit einem Löffel auf den Tellern verteilen. Den Käse darüber bröckeln. Ganz zum Schluss die Beerenmasse verteilen. Dazu passt Brot.