

Vorspeise: Grausam ausgerissener Feldsalat mit Blutsprenkeln

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 30 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

120g Feldsalat
12 Walnüsse (30g)
3 TL Zucker
1 ½ TL Schlagsahne
150 g Brie (oder Camembert)
1 Ei
1 EL Mehl
8 EL Brötchen-Paniermehl
Etwas Pflanzenöl zum Braten
Petersilie (zur Dekoration)

Für das Dressing:

½ Schalotte, gewürfelt
½ TL Senf
3 EL Preiselbeeren
1 TL Honig
2 EL Brühe
3 EL Rotweinessig
2 EL Walnussöl
1 Spritzer Zitronensaft
½ TL Weinbrand
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die karamellisierten Walnüsse den Zucker in eine heiße Pfanne geben und farblos schmelzen. Anschließend die Sahne und die Walnüsse hinzugeben. Unter Schwenken einen Augenblick karamellisieren. Dabei darauf achten, dass der Karamell nicht anbrennt. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Für das Dressing die Zutaten in eine hohe Rührschüssel geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Den Feldsalat putzen und gründlich waschen. Den Brie vierteln. Jedes Viertel in der gleichgroßen Scheiben schneiden. Das Ei in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen. Die Brie-Stücke mehlieren und anschließend mit einer Gabel durch das verquirlte Ei ziehen. Danach in die Semmelbrösel legen und mehrmals darin wenden. Die Panade gut andrücken.

Die Brie-Stücke in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe in etwas Öl goldbraun braten. Nun den Salat auf vier Teller verteilen. Das Dressing darüber träufeln. Mit den Preiselbeeren, Walnüssen und dem Brie sowie der Petersilie anrichten.