



Die KochLöffel



Seit 2013

19.10.2022 / Fredy Horisberger

Anzahl: 12 Personen
Rezeptgruppe: Vorspeise

Herbstsalat mit Feigen und Wildschinken

Zutaten

4 dl Rotwein
1 dl Balsamico- oder Feigenessig
4 Teelöffel Honig
2 Teelöffel Zitronensaft
13 frische Feigen
400 g Nüsslisalat oder Friséesalat gerüstet, nach Belieben auch gemischt
2 Teelöffel milder Senf
2 Teelöffel grobkörniger Senf
10 Esslöffel Öl
26 Scheiben Wild-Rohschinken (Hirsch, Wildschwein usw.)
5 EL Salat Kernen Mischung
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. In einer kleinen Pfanne, in welcher die Früchte nebeneinander Platz haben, den Rotwein, den Essig, den Honig und den Zitronensaft aufkochen und offen 5 Minuten auf kleinem Feuer leise kochen lassen.
2. Inzwischen die Feigen mit einem feuchten Küchenpapier sorgfältig abreiben. Dann die ungeschälten Früchte mit einer Gabel rundum regelmässig einstechen.
3. Die Feigen in den Sud legen und diesen nochmals aufkochen. Die Pfanne vom Herd ziehen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Feigen mit einem grossen Löffel sorgfältig herausheben, auf einen Teller legen und abkühlen lassen. Dann bis zum Servieren mit Klarsichtfolie abdecken.
4. Den Sud auf knapp 2 dl einkochen lassen. Leicht abkühlen lassen.
5. Inzwischen den Salat waschen und je nach Sorte in mundgerechte Stücke zupfen.
6. Den eingekochten Sud mit den beiden Senfsorten sowie Salz und Pfeffer verrühren, dann nach und nach das Öl unterschlagen.
7. Zum Anrichten den Nüssli- oder Friséesalat mit der Sauce mischen und auf 12 Teller verteilen.
Die Feigen vierteln und mit den Rohschinkenscheiben und Kernen Mischung dekorativ auf dem Salat anrichten. Sofort servieren.