Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Salatteller mit glacierten Trauben, geräuchertem Schinken und Käse

Salat mit kräftigen Aromen

Die Herbstsalate haben es in sich. Feste, knackige Strukturen und ein anregend herb-kräftiger Geschmack. So wie der Charakter der dritten Jahreszeit selbst. Da empfiehlt sich ein kräftiges Dressing, gerne mit süßen Nuancen. Ich habe mich heute für ein Dressing mit etwas Preiselbeeren entschieden. Das verleiht dem Gericht eine wild-süße Note und passt herrlich zum Käse und Schinken. Dazu noch ein paar Trauben, die in einer Pfanne mit Honig geschwenkt werden.

Diese Kombination ist wunderbar.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **„Herbstlicher Salatteller mit geräuchertem Schinken und Käse“**:

Zutaten

- 400 g Salatmix (z.B. aus Frisee, Lollo Rosso, Rukola)
- 150 g Schinken, luftgetrocknet (z.B. Schwarzwälder Schinken, Wachholderschinken)
- 150 g Käse (z.B. reifer Allgäuer Bergkäse)
- 150 g Trauben
- 1 TL Honig und 1 TL Essig
- Extra: ein paar Minitomaten, Gurkenscheiben, ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Für das Dressing:

- 3 EL Essig (z.B. Balsam Essig)
- 5 EL Öl (z.B. Traubenkernöl)
- 50 ml Apfel- oder Traubensaft
- 1 TL Senf
- 1 EL Preiselbeeren, eingemacht
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Salate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen miteinander verrühren.

Die Traubenreben in kleinere Portionen schneiden und in einer Pfanne mit Honig und Essig 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Zum Servieren die Salate mit dem Dressing benetzen und mit Tomaten, Gurkenscheiben und den Trauben auf Teller verteilen. Schinken und Käsestreifen anlegen.

Tipp: Dazu schmeckt kräftiges Bauernbrot