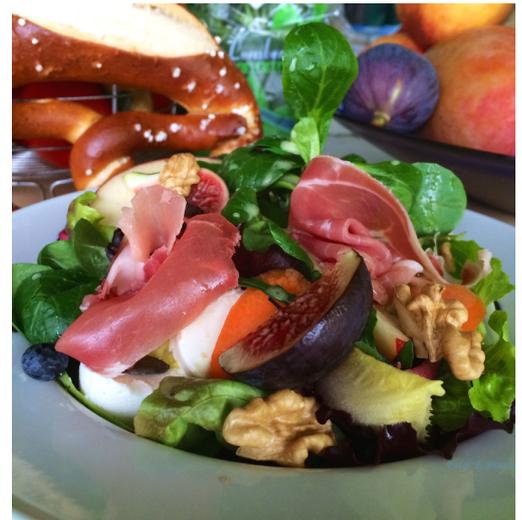


Edelschinken mit Ziegenkäsetaler auf Blattsalat, Apfel-Rettichdressing und Wildpreisselbeeren



Zutaten:

- 50 ml Gemüsebrühe
 - 40 g Rettich
 - 40 g Apfel
 - 20 g glatte Petersilie
 - 20 g eingemachte Wildpreisselbeeren
 - 15 g Estragonessig (oder Weißweinessig oder Apfelessig)
 - 10 g Sonnenblumenöl, kalt gepresst
 - 10 g Walnussöl, kalt gepresst
 - 10 g Rapsöl, kalt gepresst
 - 5 g Senf, mittelscharf
 - 1 g Selleriesamen, gemahlen (falls vorhanden)
 - Salz & Pfeffer aus der Mühle
 - Wenn gewünscht und vorhanden: 15 g milder, heimischer Tresterbrand
-
- 200 g Mischsalate (z.B. Eichblatt, Feldsalat, Kopfsalat)
 - 8 kleine Ziegenfrischkäse Taler
 - 12 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken (z.B. Schwarzwälder Schinken)
 - 4 kleine Feigen
 - Frische Kräuter und Sprossen nach Wahl
 - 12 Walnüsse



Zubereitung

Für das Dressing den Rettich schälen und den Apfel schälen, entkernen und beides sehr fein reiben. Die Petersilie waschen und sehr fein schneiden. Dann Gemüsebrühe, Petersilie, Essig, Sonnenblumenöl, Walnussöl, Rapsöl, Senf, Selleriesamen sowie Salz und Pfeffer verrühren. Wenn gewünscht noch etwas milden, heimischen

Tresterbrand zugeben. Das Ganze mit dem geriebenen Rettich und Apfel mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Kräftig abschmecken. Zum Schluss die Wildpreisselbeeren untermengen.

Die Salate waschen und trocken schleudern. Dann die Blätter kurz durch das Dressing ziehen und auf tiefe Teller verteilen. Feigen waschen und achteln. Feigenachteln, Schinkenscheiben und Ziegenkäsetaler um die Salate arrangieren. Den Salat mit frischen Kräutern, Sprossen und Walnüssen dekorieren.

Tipp: Dazu schmeckt eine ofenfrische schwäbische Brezel.