

Vogerl(Feld)salat mit karamellisierten Birnen

Hallo!
Ich hatte gestern so Lust auf Salat! Und zwar nicht den
gewöhnlichen grünen Salat, den ich zum Mittagessen
zu mir gebe. Obwohl der Vogerl Salat ist ja auch ein grüner
Salat. Aber durch die karamellisierten Birnen und die
Karamellisierten Birnen wird er richtig interessant.
Nachdem ich habe es zwar schon im Rezepttitel erwähnt, aber
nochmals zur Sicherheit:
Vogerl Salat = Feldsalat.
Um es nochmal zu betonen, letztes Rezept habe ich als Zutat "Schlag
und Salat" (kurz parat) wurde ich schon gefragt! Was der
Tag wieder ist, habe ich übrigens schon kopiert! dass ich
Österreicherin bin. Nicht zu überlesen!



Und weil wir gerade bei dem Thema Österreich sind, gibt es zu
unserem Salat Kürbiskernöl, typisch für die Steiermark. Und
mittenherweile dürfte Kürbiskernöl weitem bekannt und beliebt
sein werde, aber nie meine Tante aus Tirol vergessen! Es ist
zwar im Herbstes 70 Jahre her, aber den Blick vergessen. Sie
konnte sich hier wirklich damit anfreunden. Sie
keine Familie ist totaler Kürbiskernöl Fan und fast jeder
Salat wird damit mariniert.



Vogerl(Feld)Salat mit karamellisierten Birnen

Zutaten:

(für 4 Portionen)

250 g Vogerl(Feld)Salat
100 g Käfer(Feuer)bohnen
2 Stk. Birnen
10 g Butter
10 g Staubzucker
12 dünne Scheiben Speck
Kürbiskerne zum Garnieren

Dressing:

90 g Sauerrahm
4 EL Kernöl
4 EL Essig
3 EL Wasser
Salz, Pfeffer

Den Vogerlsalat waschen und auf Tellern anrichten. Die Käferbohnen darüber verteilen.
Für die karamellisierten Birnen die Butter in einer Pfanne erhitzen. Staubzucker dazugeben und warten bis der Zucker karamellbraunlich gebräunt ist (dauert ein paar Minuten) und eine gleichmäßige braune Farbe dazugeben und circa 5 Minuten auf kleiner Flamme dünsten. Dabei immer wieder umrühren.
In einer zweiten Pfanne den Speck knusprig braten.
Birnen und Speck auf dem Salat verteilen.
Für das Dressing Sauerrahm glatt rühren. Kürbiskernöl, Essig und Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen.
Dressing auf dem Salat verteilen und mit Kürbiskernen garnieren.



Ich musste jetzt gerade googeln, wie Käferbohnen in
Deutschland genannt werden. Als Antwort kam Ackerbohne
ausgestrichen von meinen deutschen Lesern. Ich habe
Ackerbohnen so genannt, dass ich Ackerbohne noch nie gehört habe.
Aber Salat kann sowohl als vollständige Mittagsmahlzeit
zubereitet werden. Da würde ich dann nur 3 Portionen aus der
Portionen Menge machen. Als Abendessen reicht es für 4
Portionen.

