

# Aus der Hado-Küche: Ein Salatrezept

Restaurant Services

## Feldsalat in Galgant-Kartoffel-Dressing mit Speckstreifen, Dinkelcroûtons und geriebenem Pecorino

für 4 Personen:

250 g	ganz frischen Feldsalat
3-4	gekochte Pellkartoffeln
1/8 l	Fleischbrühe
50 g	mageren Speck
3 Scheiben	Dinkeltoast ohne Rinde, in 1 cm große Würfel geschnitten
	etwas Balsamico
2-3 EL	Walnussöl
	etwas frisch gehobelten Pecorino oder Parmesan
1 TL	Senf, nach Geschmack auch etwas mehr
	Ursalz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Galgantpaste

Den Feldsalat putzen und eine halbe Stunde vor dem Servieren in kaltem Wasser „auffrischen“, dann trocken schleudern und auf einem Küchentuch auslegen. Die gekochten, gepellten Kartoffeln noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Ursalz, Pfeffer und Galgantpaste würzen. Nach Geschmack mit etwas Balsamico versetzen und etwas Fleischbrühe dazu geben. Senf und Walnussöl hinzufügen und alles pikant kräftig nachschmecken. Den Speck in dünne Streifen schneiden und kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und in dem Speckfett die Dinkeltoastbrotwürfel unter ständigem Wenden braten. Den gut getrockneten Feldsalat im Galgant-Kartoffel-Dressing wenden und dekorativ auf Tellern anrichten. Die Speckscheiben, Brotcroûtons und den frisch geriebenen Käse darüber geben.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München