



Feldsalat an Lebkuchengewürz-Croûtons

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

1,5 kg Feldsalat, geputzt und gewaschen

Senf-Honig-Dressing

300 ml	Pflanzenöl	200 ml	Olivenöl
150 ml	Balsamico, hell	50 ml	Champagneressig
10 TL	Dijon Senf	15 TL	Honig
	Salz, Zucker, Pfeffer		

Karamellierte Äpfel

10 Stück	geschälte und entkernte Äpfel in feinen Würfeln	300 g	Zucker
500 ml	Apfelsaft	2 Stück	Zimtstangen
4 Stück	Sternanis		

Ziegenkäse und Croûtons

10 Stück	kleine Rollen Ziegenkäse	6 Scheiben	Toastbrot
2 EL	Lebkuchengewürz	200 g	Butter

Zubereitung

- Öle, Essige, Senf und Honig im Mixer oder mit einem Stabmixer emulgieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit einer Prise Kaltsaftbinder stabilisieren.
- Den Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen und etwas reduzieren.
- Sternanis und Zimtstangen hinzugeben und kurz mit köcheln lassen.
- Äpfel hinzugeben und bissfest garen. Gegebenenfalls leicht binden.
- Bei den Scheiben Toastbrot die Rinde abschneiden und fein würfeln.
- Butter aufschäumen lassen. Croûtons darin goldgelb rösten und mit Lebkuchengewürz vermischen.
- Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.
- Ziegenkäserollen jeweils in 6 gleichmäßige Scheiben schneiden, mit etwas Zucker bestreuen und flambieren.
- Feldsalat mit Dressing vermischen und auf den Tellern anrichten und mit jeweils 3 Stück Ziegenkäse belegen.
- Äpfel und Croûtons großzügig verteilen und servieren.