

Hier und heute

Gefüllte Speckstreifen mit Feldsalat

Alexander Wulf füllt Speckstreifen mit Birnen und Käse. Dazu serviert er Feldsalat mit Birnen-Vinaigrette und gerösteten Walnüssen. Herbst pur auf einem Teller.

Das Rezept

von Alexander Wulf für zwei Personen

Speckstreifen gefüllt mit Birnen und Käse, dazu Feldsalat an Birnen-Vinaigrette

Zutaten für den Speck

- 8 Streifen Frühstücksspeck (Bacon)
- 8 Stücke Blauschimmelkäse (à 20 g)
- 2 Birnen, in Stücke geschnitten
- Pfeffer

Zutaten für den Salat

- Feldsalat, gewaschen und geputzt
- 1 Birne, geschält und in Würfel geschnitten
- 1 TL Honig
- 1 TL Butter
- 1 Msp. Senf
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Minze
- Koriander
- ein paar geröstete Pinienkerne
- ein paar geröstete Walnüsse
- etwas geriebener Parmesan
- etwas Minze

Zutaten zum Garnieren

- Feldsalat, etwas Parmesan

Zubereitung

Den Speck auslegen und mit der Birne, den Pinienkernen und dem Blauschimmel belegen, etwas pfeffern und fest einrollen. Dann in der Pfanne anbraten und im Backofen für etwa zehn Minuten bei 70 Grad ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Vinaigrette anrühren. Birnenwürfel in einer Pfanne in zerlassener Butter kurz anbraten. In eine Schüssel geben. Mit Honig, Zitronensaft und Senf vermengen, salzen und pfeffern. Nun die Öle dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Minze und Koriander verfeinern.

Die gefüllten Speckstreifen aus dem Ofen holen und auf Tellern verteilen.

Den Feldsalat mit der Vinaigrette, den gerösteten Walnüssen und etwas Parmesan anrichten und dazu servieren.