



Bittersalate mit Ziegenfeta und Zimtpflaumen

Die beiden Bittersalate Radicchio und Löwenzahn werden perfekt ergänzt durch ebenfalls leicht bitteren, doch auch nussig und süßlich schmeckenden Rosenkohl. Die Süße wird unterstützt durch Gewürzpflaumen, das nussige Aroma durch geröstete Haselnüsse. Ziegenkäse und ein säurebetontes Dressing mit Nussöl und Misopaste machen die Salat-Bowl zu einem kulinarischen Highlight.



Die Pflaumen auf einer Platte ausbreiten und auftauen. Zunächst den Zucker dunkel golden karamellisieren. Keineswegs zu braun werden lassen, sonst wird er bitter. Essig und Wasser hinzufügen. Der Karamell löst sich von selbst auf. Sternanis, Zimtstange, Vanillestange, Ingwer und Pimentbeeren hinzufügen. Den Sud aufkochen, eine sehr kleine Prise, Salz hinzufügen. Den Sud über die Pflaumen geben. Über Nacht durchziehen lassen. Die Gewürze entfernen.

Einige äußere Blätter vom Radicchio im Ganzen lassen, um damit die Bowl auszukleiden. Restlichen Radicchio nicht zu fein zerpfeifen. Löwenzahn verlesen und in mundgerechte Stücke schneiden. Einige äußere Blätter vom Rosenkohl abzupfen, kurz blanchieren. Restlichen Rosenkohl halbieren, auf der Schnittseite in Olivenöl

und Butter bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel schmoren. Er soll noch al dente, die Schnittfläche leicht gebräunt sein. Den Ziegenfeta zerbröseln. Die Haselnüsse gleichmäßig anrösten, am besten im Backofen.

Die benötigte Menge Pflaumen abtropfen lassen und in schmale Segmente schneiden. Etwas von dem Einlege-Sud bis auf ein Drittel einkochen und für das Dressing verwenden. Restliche Pflaumen im Sud gekühlt aufbewahren und bald verzehren. Aus den genannten Zutaten eine sämige Vinaigrette rühren. Dazu zunächst alle Zutaten bis auf das Öl verquirlen, dann das Öl langsam hinzufügen, dabei immer weiter mit dem Schneebesen kräftig schlagen. So viel Öl (gegebenenfalls etwas mehr als angegeben) hinzufügen, bis die Vinaigrette dicklich wird. So bleibt sie gut an den Salatblättern haften.

Mit einigen Radicchio-Blättern die Schüssel auskleiden. Geschmorten Rosenkohl einfüllen,

mit etwas Dressing beträufeln. Blattsalat in der Vinaigrette wenden, mit dem Feta einfüllen. Mit den Rosenkohlblättchen, Haselnüssen und Petersilie dekorieren.

Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
150 g	Radicchio
150 g	Löwenzahn
150 g	Rosenkohl
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
100 g	Pflaumen (TK)
150 g	Ziegen-Feta
80 g	geschälte Haselnüsse (aus dem Piemont)
Einige Stängel	Blattpetersilie
	Salat-Dressing
2 bis 3 EL	milder Weißweinessig (z. B. Condimento Bianco)
3 EL	Rapsöl
3 EL	Haselnussöl
4 EL	Pflaumensud (vorher reduziert, s. u.)
1 bis 2 EL	Blütenhonig
1 EL	Dijon-Senf
1 EL	helle Misopaste
	Salz, Pfeffer

Zutaten

Menge	Zutat
	Einlegesud für Pflaumen
3 bis 4 EL	Zucker
100 ml	milder Rotweinessig (z. B. Condimento rosso)
200 ml	Wasser
1 Daumen großes Stück	Ingwer (in Scheiben geschnitten)
2	Sternanis
½	Zimtstange
½	Vanillestange
4	Pimentbeeren