

HERBSTLICHER ERDFRÜCHTESALAT

mit Vogelbeer-Dressing und Speck-Heu



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 50 Minuten

2 Topinamburknollen
2 Schwarzwurzeln
2 Petersilwurzeln
2 Pastinaken
50 g Olivenöl, Salz
Rosmarin

30 g milder Apfelessig
1 TL Senf
Salz, Zucker
Pfeffer aus der Mühle
90 g Walnussöl

Salbei
Vogelersalat
Kerbel

100 g Speck-Heu
1 Glas eingelegte Vogelbeeren

2 Trüffelkartoffeln
Vogelbeer-Marmelade

ZUBEREITUNG

Erdfrüchte:

1. Erdfrüchte gut waschen, Schwarzwurzeln und Sellerie schälen.

Gut zu wissen: Wir legen die geschälten Erdfrüchte in ein Gemisch aus Milch und Wasser ein, damit die Farbe stabil bleibt.

2. Die Erdfrüchte in 4 cm große Spalten schneiden, Schwarzwurzel in 4 cm große Stücke schneiden.

3. Alle Erdfrüchte in eine viereckige Kasserolle geben, mit Meersalz würzen und gut mit Olivenöl beträufeln. Bei ca. 160 °C Heißluft in das vorgeheizte Backrohr geben. Garzeit ca. 30 Minuten – öfter durchmischen und den Rosmarin 10 Minuten vor Garzeitende hinzufügen.

Vinaigrette:

1. Apfelessig mit Senf, Salz, Zucker und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit dem Walnussöl zu einem homogenen Dressing verrühren.

2. Salbei, Vogelersalat und Kerbel waschen und zurechtzupfen.

So richten wir an: Lauwarmen Erdfrüchtesalat mit dem Dressing vermischen und auf die Teller geben. Nach Belieben mit Vogelersalat, gezupften Kräutern und Handl Speck-Heu garnieren. Die Vogelbeeren auf den Erdfrüchten verteilen.

Gut zu wissen: Die Vogelbeeren frieren wir vor dem Einlegen ein, damit die darin enthaltenen Bitterstoffe etwas reduziert werden.


Das Rezept für eingelegte Vogelbeeren finden Sie hier:

servus.com/eingelegte-vogelbeeren

SERVUS-EMPFEHLUNG:

Handgedrechselte Salzdose aus Zirbe

[SERVUSMARKTPLATZ.COM](https://servusmarktplatz.com)

 *Unsere Weinempfehlung:* Dazu passt ein Neuburger oder Weißburgunder vom burgenländischen Leithaberg.