

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen



Zutaten für vier Personen:

150 g Feldsalat
20 Walnüsse
1/2 Tasse Weißwein
3 EL brauner Zucker

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL weißer Aceto Balsamico
4 EL neutrales Öl

1. Feldsalat sorgfältig waschen und verlesen. Trocken schleudern.
2. Die Walnüsse ausbrechen und in Hälften teilen.
3. Zucker zu dem Weißwein geben und gut umrühren. Das Gemisch in eine Pfanne gießen und erhitzen, bis sich eine karamellierte Masse bildet. Die Walnüsse zugeben und mit der karamellisierten Masse überziehen.
4. Feldsalat durch die Vinaigrette ziehen und auf Vorspeisetellern anrichten. Die nur leicht abgekühlten Walnüsse darauf verteilen.

Hinweise:

Karamellisieren erfordert immer Aufmerksamkeit und etwas Fingerspitzengefühl für die Konsistenz der Karamellisiermasse.

Zu diesem Salat passen sehr gut Pasteten, in 1cm x 1cm dicke Streifen geschnitten.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, international

Rezeptanregung: Uli R.,
Silvester 2008
Anpassung und Foto: Walter
Stand 15.01.2023