

Herbstsalat mit Kürbis, Marroni, Baumnüssen und Ziegenkäse



Herbstsalat

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 kleiner Friséesalat | in ca. 1 cm breite Streifen schneiden |
| 60 g Nüsslisalat | rüsten, waschen, beide Salate einzeln trocken schleudern, Friséesalat auf vier Teller anrichten. Nüsslisalat als Bouquet auf den Friséesalat legen |
| 100 g Belugalinsen | in reichlich salzlosem Wasser während ca. 20-25 Minuten weich garen. In ein Sieb abschütten, kalt abbrausen, gut abtropfen lassen, über den Blattsalaten verteilen |

Kürbis

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 kleiner Knirps | waschen, halbieren, Kerne entfernen, in Schnitze schneiden, auf ein mit Olivenöl geöltes Backblech legen |
| Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle | würzen |
| 6 EL Olivenöl | darüber träufeln |
| 4 Knoblauchzehen | schälen, in feine Scheiben schneiden, darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° C während 20-30 Minuten schmoren lassen |
| 2 Äpfel | waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden. Nach ca. 10 Minuten Schmorzeit zu den Kürbisspalten geben. Anschliessend auf dem Salat anrichten |

Marroni

- | | |
|-----------------------|---|
| 40 g Zucker | in einem Pfännchen hell karamellisieren |
| 1 ½ dl Gemüsebouillon | ablöschen, solange köcheln lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat |
| 20 g Butter | dazu geben |



200 Marroni ganz, geschält TK zufügen und sirupartig einkochen lassen. Marroni immer wieder schwenken, so dass sie allseitig glasiert und weich sind

wenig Salz aus der Mühle abschmecken, warm über den Salat geben

Honig-Vinaigrette

2 EL Weissweinessig
3 EL Gemüsebouillon
1 EL Honig in eine kleine Schüssel giessen

1 Knoblauchzehe schälen, sehr fein hacken, dazu geben

½ TL Currypulver dazu streuen

Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle abschmecken

5 EL Olivenöl dazu giessen, mit einem Schwingbesen zu einer Vinaigrette verrühren. Den Salat damit beträufeln

4 EL Baumnüsse grob hacken, in einer beschichteten Bratpfanne trocken anrösten, über dem Salat verteilen

Ziegenkäse

200 g Ziegenkäse wie Chèvres oder Chavroux in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden

Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen

2 EL Honig darauf träufeln, auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen und ca. 3-5 Minuten mit Grillstufe überbacken. Auf dem Salat anrichten