



## Karamellierte Honig-Quitten auf Salat mit Speck-Chips und gerösteten Laugenbrotstücken

|   |  |
|---|--|
| 100 g Blattsalat wie Frisée, Eichblatt, Lollo etc.  | rüsten, waschen, trocken schwingen   |
| 400 g Quitten   | abreiben, waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, aus jedem Viertel 3 Schnitze schneiden  |
| 1 ½ dl Weisswein  | in eine Pfanne giessen   |
| 1 ½ dl Wasser   | beifügen, aufkochen  |
| 3-4 EL Weissweinessig   | dazu geben   |
| 100 g Zucker  | einstreuen   |
| 1 Zimtstange<br>1 Gewürznelke<br>einige Pfefferkörner<br>3 Streifen Zitronenschale<br>2-3 Scheiben Ingwer | dazu geben, nochmals aufkochen, die Quittenschnitze beifügen und 12-15 Minuten köcheln lassen, bis die Quitten fast weich sind, beiseite stellen und etwas ziehen lassen. Quitten mit einer Lochkelle herausnehmen und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen                                 |
| 3 EL Butter   | in einer Bratpfanne erwärmen, die Quittenschnitze langsam anbraten, bis sie etwas Farbe annehmen   |
| 3 EL Zucker   | darüber streuen und leicht karamellisieren lassen  |
| 3 EL Honig  | dazu giessen, gut vermischen   |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle   | würzen   |
| 10 Tranchen Kochspeck   | halbieren, in einer heissen Bratpfanne so lange anrösten, bis der Speck knusprig ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen  |
| 1-2 Laugenbrötchen  | der Länge nach in ca 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Backpapier auf ein Backblech legen, mit den Brotscheiben belegen, ein zweites Backpapier über die Brotscheiben legen, mit einem zweiten Backblech beschweren, im vorgeheizten Ofen bei ca 180° während ca 10-12 Minuten knusprig backen. |

### Weisswein-Honig dressing

|                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 2 EL Weisswein<br>4 EL Weissweinessig | in eine Schüssel geben                |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle           | würzen                                |
| 2 EL Honig                            | dazu rühren                           |
| 8 EL Rapsöl                           | beifügen, zu einem Dressing verrühren |