



Rucolasalat mit Ziegenfrischkäse und Kirschdressing

Zutaten für 2 Personen als Hauptgericht
oder 4 Personen als Vorspeise:

400 g Rauke
1 kleiner Radicchio
250 g Ziegenfrischkäserolle
500 g Süßkirschen
8 EL Olivenöl
6 EL Portwein
4 EL Rotweinessig
4 EL Ahornsirup
Salz und Pfeffer aus der Mühle
6 dünne Scheiben Parmaschinken



Die Kirschen waschen, entsteinen und halbieren. Olivenöl, Portwein, Essig und Ahornsirup zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kirschen hinzugeben und etwa 20 Minuten marinieren lassen.

Zwischenzeitlich Rucola waschen und am besten mit einer Salatschleuder trocken schleudern. Den Radicchio halbieren, den Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die Radicchiostreifen ca. 10 Minuten in lauwarmes Wasser legen, so können die Bitterstoffe entweichen. Ziegenfrischkäse in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

Radicchio aus dem Wasser nehmen und ebenso trocken schleudern. Die zwei Salatsorten, Parmaschinken und Ziegenkäse dekorativ auf einer Platte verteilen und gleichmäßig mit dem Dressing beträufeln.