

## Randen-Birnen-Salat

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

- 4.5 dl Rotwein (z. B. Syrah)
- 1.5 Sternanis
- 3 EL Akazienhonig
- 1.5 TL Salz
- 3 gekochte Randen (je ca. 200 g), in ca. 1 cm dicken Scheiben
- 3 Birnen (z. B. gute Luise), quer halbiert, Kerngehäuse entfernt  
in ca. 1 cm dicken Scheiben
- 225 g Weichkäse (z. B. frische Belper Knolle oder St. André), zerbröckelt
- 45 g Baumnusskerne, geröstet, grob gehackt
- wenig Brunnenkresse
- 3 EL Rapsöl
- wenig Fleur de Sel
- wenig Pfeffer



### Zubereitung:

Wein mit Sternanis, Honig und Salz aufkochen. Randen begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Birnen begeben, ca. 5 Min. fertig köcheln. Randen und Birnen herausnehmen, auf Teller verteilen. Käse, Nüsse und Brunnenkresse darauf verteilen. Wein sirupartig auf ca. 1 dl einkochen, etwas abkühlen. Den eingekochten Wein und das Öl über den Salat träufeln, würzen.

Statt Weichkäse Ziegenfrischkäse (z. B. Formaggini) verwenden.

Randen und Birnen ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Wein einkochen, auskühlen. Separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Salat ca. 1 Std. vor dem Servieren anrichten. Den eingekochten Wein und das Öl kurz vor dem Servieren darüber träufeln, würzen.