

Randen-Birnen-Salat

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 3 dl Rotwein
- 1 Sternanis
- 2 EL (Akazien-)Honig
- 1 TL Salz
- 2 gekochte Randen je ca. 200 gr.
- 2 Birnen, halbiert,
- 150 gr. Weichkäse
- 30 gr. Baumnüsse, geröstet, grob gehackt
- wenig Brunnkresse,
ersatzweise glatte Peterli oder ähnliches
- 2 EL Rapsöl
- wenig Fleur de Sel
- wenig Pfeffer



Zubereitung:

Randen und Birnen (Kerngehäuse entfernt) je in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Baumnüsse rösten und grob hacken. Wein mit Sternanis, Honig und Salz aufkochen, Randen begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Birnen begeben, ca. weitere 5 Min. köcheln. Randen und Birnen herausnehmen auf die Teller verteilen. Käse, Nüsse und Grünzeug darüber verteilen. Den Wein auf ca. 1 dl reduzieren, etwas abkühlen lassen, mit dem Öl über den Salat verteilen, würzen.