



Festliche Blattsalate mit frischen Feigen und karamellisierten Nüssen

Zubereitung karamellierte Nüsse:

100 g	gemischte Nüsse, z. B. Hasel-, Wal- und Cashew-Nüsse und Mandelkerne
2 gestr. EL	Honig
1 EL	guter dunkler Balsamico-Essig
einige Prisen	„Fleur de Sel“ Meersalzflocken
1 Bogen	Backpapier

Die Nüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne leicht anrösten.

2 EL Nüsse herausnehmen und beiseitestellen.

Zu den restlichen Nüssen den Honig in die Pfanne geben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen, 2 – 3 x durchrühren, auf einen Bogen Backpapier umfüllen und gut ausbreiten. Sofort mit etwas Fleur de Sel bestreuen und abkühlen lassen.

Aus folgenden Zutaten ein herzhaft abgeschmecktes Dressing zubereiten:

die 2 EL	beiseite gestellte Nussmischung fein mahlen
2	Schalotten, alternativ 2 kleine rote Zwiebeln, gepellt und feinst gewürfelt
8 EL	Traubenkern-, Nuss- oder feines Olivenöl
3 EL	kaltes Wasser
2 TL	Senf
2 TL	Waldhonig oder anderen (herben) Honig
	Stein- oder Meersalz
	schwarzer Pfeffer, frisch aus der Mühle

für den Salat:

ca. 200 g Blattsalate, z. B. Feldsalat, Lollo rosso, Ruccola
putzen, kurz waschen, gut trockenschütteln und mundgerecht zerkleinern

ca. 250 g frische Feigen
vorsichtig mit einem Tuch abreiben, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden

Salat auf einer Servierplatte anrichten. Die Feigen darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren das Dressing übergießen und die karamellisierten Nüsse darüber verteilen.

Variante:

wenn keine Feigen zu bekommen sind, passen auch gut Orangen- und Grapefruit rosé Filets und fein geschnittene Medjool Datteln.