

Feldsalat mit Petersilienwurzeln und Speck

2 Portionen – 30 Minuten

- 1 Zwiebel
- 400 Gramm Petersilienwurzeln
- 1 EL Butter
- 4 EL Orangensaft
- Salz Pfeffer (frisch gemahlen)
- 3 EL Weißweinessig
- 2 TL Quittengelee
- 1 Prise Kümmel (gemahlen)
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 15 Gramm Feldsalat oder Mischsalat
- 50 Gramm Bacon (Frühstücksspeck in dünnen Scheiben)
- ½ Bund Radieschen

Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilienwurzeln schälen, abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Wurzeln darin etwa 5 Minuten anbraten. Orangensaft und 100 ml Wasser dazugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 3–5 Minuten kochen. Dann etwas abkühlen lassen.

Essig, Gelee, Kümmel, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Die Salatsoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feldsalat verlesen, abspülen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Speck in Streifen schneiden. Die Speckstreifen in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Radieschen waschen und halbieren oder vierteln und zum Feldsalat geben. Gebratene Petersilienwurzeln und Speck zum Salat geben und die Salatsoße darüberträufeln. Sofort servieren.

Statt mit Speck schmeckt der Salat auch mit fein gewürfeltem und geräuchertem Sca-morza, einer würzigen Käsespezialität aus Italien.