

Ofenschmaus mit Salat der Saison

Für 4 Personen

4 Brötchen, vom Vortag	3 Mettenden	100 g Bauchspeck, geräuchert
3 Zwiebeln, rot (ca. 300 g)	1 EL Butter	3 Eier
200 ml Milch	200 ml Sahne	0,5 Bund Petersilie, glatt
2 Köpfe Chicoree	150 g Feldsalat	30 g Walnusskerne
4 EL Olivenöl	4 EL Rotweinessig	2 TL Honig
2 TL Senf	1 Muskatnuss	Fett
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft oder auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen dünn aufschneiden. Die Mettenden in Scheiben schneiden, den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, einige Ringe für die Dekoration beiseite legen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck, die Mettenden und Zwiebeln darin circa fünf Minuten dünsten. Die gehackte Petersilie unterheben. Die Sahne mit der Milch und den Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss herzhaft würzen. Eine genügend große Auflaufform einfetten. Die Brötchenscheiben und die Zwiebel-Speck-Mischung abwechselnd hineingeben und das Ei-Sahnegemisch darübergeben. Im Backofen für circa 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit den Chicoree und Feldsalat putzen. Vom Feldsalat die Wurzelenden entfernen, den Chicoree halbieren und den harten Strunk entfernen. Die einzelnen Blätter vom Chicoree sowie den Feldsalat und die zuvor beiseite gelegten Zwiebelringe schön dekorativ auf Salattellern anrichten. Den Rotweinessig mit Olivenöl, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Vinaigrette großzügig beträufeln und die Walnusskerne darüberstreuen. Abschließend den Ofenschmaus anrichten und mit dem Salat servieren.

Horst Lichter am 15. Januar 2011