

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Vorspeise für Weihnachten (4 Personen)

Birnen-Sellerie-Salat

Zutaten: 400 Gramm Knollensellerie, 4 Esslöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Honig, 5-6 Esslöffel gutes Olivenöl, Salz, Pfeffer, 100 Gramm Radicchio, 2 reife Birnen, 80 Gramm Pumpernickel, frische Petersilienblätter, nach Geschmack Walnüsse gehackt

- Knollensellerie schälen, erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. In Salzwasser 5 Minuten kochen, abgießen, abschrecken
- 4 Esslöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Honig und ca. 5 Esslöffel Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
- Selleriestreifen in die Sauce geben
- Radicchio putzen, 4 schöne Blätter beiseitelegen
- Restlichen Radicchio in dünne Streifen schneiden und vorsichtig mit dem Sellerie vermengen
- 2 reife Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ganz dünne Scheiben schneiden
- Birnenscheiben, Sellerie und Radicchio mit ganz den gelassenen Salatblättern auf Tellern anrichten
- Pumpernickel in kleine Stücke brechen
- 1 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
- Pumpernickelbrösel darin knusprig anbraten
- Brösel und Walnüsse sofort über den Salat geben
- Mit Petersilienblättern garnieren und servieren

Dazu passt auch eine Scheibe Räucherlachs oder kräftig angebratener Bauchspeck