

Salatsosse mit karamelierten Walnüssen

Sylvester 2005/06 in Greetsiel

ZUTATEN

1 Kopf Blattsalat
75 g Walnusskerne
15 g Butter
1-2 EL Zucker
Salz
2 TL Senf
3 EL Himbeeressig
weißer Pfeffer
6-7 EL Walnussöl



ZUBEREITUNG

1. Den Salat putzen und in kaltem Wasser waschen und trocken schleudern.
2. Die Walnusskerne grob hacken und bei mittlerer Hitze ohne zusätzlichem Fett leicht rösten. Mit dem Zucker bestreuen und schmelzen lassen. Butter zugeben und umrühren. Auf einen leicht geölten Teller geben und abkühlen lassen. Grob hacken.
3. Senf, Himbeeressig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das Walnussöl dazugeben und zu einer glatten Vinaigrette verrühren.
4. Den Salat mit der Soße beträufeln und mit den Walnusskernen bestreuen