

Dieses Ding hat lange geschmort – also in meinem Kochhirn. Denn dass Birne und Käse prima passt, ist eine Binse und hat ja hier schon Niederschlag gefunden. Aber angesichts der sommerlichen Wetterlage sollte es ein irgendwie frischer, sättigender Salat sein. Den Ausschlag gab dann die Besprechung eines italienischen Kochbuchs, auf das wir noch kommen werden. Denn dort kam der Radicchio hinzu, dieser wenig beliebte Kohl, der ein Salat sein soll. Also hatte ich schon mal Radicchio, Birne und Käse. Da müssten dann eigentlich nur Walnüsse dazu, dachte ich mir, und entschied mich schließlich für Ziegenkäse sowie Lauchzwiebeln als Spaßmacher. Ecola: ein Wunderbarsalat!

Die Zutaten (als Hauptgericht für 2 Personen):

1 doppelfaustgroßer Radicchio

1 süße, weiche Birne

150 g Ziegenkäse (nach Brie-Art)

1 Bund Lauchzwiebeln

1 Handvoll Walnusskerne

1 halbe Zitrone

scharfer Dijon-Senf, milder Weißweinessig, feines Olivenöl, Salz schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

Als Soße für den Wunderbarsalat habe ich eine Vinaigrette mit sehr scharfem Dijon-Senf und einem milden italienischen Weißweinessig sowie feinem Olivenöl angerührt. Schätze aber, es geht mit jedem Dressing aus Essig, Öl und Senf. Ansonsten: Reiß dem Radicchio den äußersten Ring Blätter ab und schneide ihn in Viertel. Schneide aus jedem Viertel den weißen Strunk und den Rest dann in Streifen. Wasche die Radicchio-Streifen unter fließendem Wasser und lass sie im Sieb gut abtropfen. Dann gibst du den Salatkohl in eine passende Schüssel oder auf eine ausreichend große Platte.

Leg dir ein halbes Zitronchen bereit. Schäle und entkerne dann die Birne. Zerteile sie in schmale Scheiben, die du sofort mit Zitronensaft beträufelst, damit sie nicht braun werden. Ordne die Birnenstreifen fein auf dem Radicchio an. Wasch die Zwiebelstängel, zieh die äußerste Haut ab und schneide das Weiße und das Hellgrüne in feine Ringe. Die kommen auf die Birnen. Nimm die Ziegenrolle und schneide sie in recht dünne Scheiben, die du anschließend halbst. Gib auch die Käsestücke auf den Salat. Ob du die Walnüsse erst im

Mörser in kleinere Stücke brichst und/oder in der Pfanne anröstest, bleibt dir überlassen. Hauptsache, die tust sie als oberste Schicht aufs den Wunderbarsalat.

Arbeitest du in einer Schüssel, solltest du Radicchio, Birne und Lauchzwiebel leicht durchheben, bevor du Käse und Nüsse hinzugibst. Hast du eine Platte genommen, ist es egal. Schließlich nehmen die beiden Esser sich nach Gusto vom Salat und napieren selbst mit der dargereichten Vinaigrette. Ein paar Scheiben angeröstetes Ciabatta passen prima.