

Sellerie-Birnen Salat

Für 4 Portionen

400 g Knollensellerie

4 El Zitronensaft

1 Tl Honig

5 El Olivenöl

Salz

Pfeffer

100 g Radicchio

2 reife Birnen

80 g Pumpernickel

1 El Olivenöl

1 Petersilienblatt

1. Knollensellerie schälen, erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. In Salzwasser 5 Min. kochen, abgießen und abschrecken.
2. Zitronensaft, Honig und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Selleriestreifen in die Vinaigrette geben. Radicchio putzen. 4 schöne Blätter beiseitelegen. Restlichen Radicchio in Streifen schneiden und vorsichtig mit dem Sellerie vermengen.
3. Birnen in dünne Scheiben hobeln. Sobald das Kerngehäuse zum Vorschein kommt, dieses mit einem Teelöffel entfernen und die Birnen zu Ende hobeln. Birnenscheiben, Sellerie und Radicchio mit den schönen Salatblättern auf Tellern anrichten.
4. Pumpernickel in kleine Stücke brechen. 1 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Pumpernickel darin knusprig anbraten. Sofort mit dem Salat und Petersilienblatt servieren.