



## Wintersalat mit Rosmarin-Stangen

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.

**Backen:** ca. 18 Min.

Vorspeise für 8 Personen

125 g Butter, weich  
20 g Zucker  
¼ TL Fleur de Sel  
¼ TL Cayennepeffer  
1 Ei  
1 EL grobkörniger Senf  
180 g Mehl  
2 EL Rosmarin,  
fein geschnitten

wenig Fleur de Sel

2 EL grobkörniger Senf  
3 EL Aceto balsamico  
bianco  
4 EL Olivenöl  
1 EL flüssiger Honig  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
60 g Endiviensalat, zerzupft  
80 g Nüsslisalat  
16 Tranchen Bresaola  
2 Birnen, in Schnitzchen

50 g Granatapfelkerne

50 g Haselnüsse,  
grob gehackt

**1 — Rosmarin-Stangen:** Butter und alle Zutaten bis und mit Senf mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Rosmarin begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

**2 —** Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech zu 8 Stangen von je ca. 16 cm spritzen, Fleur de Sel darüberstreuen.

**3 — Backen:** ca. 18 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen. Stangen auf einem Gitter auskühlen.

**4 — Wintersalat:** Senf, Aceto, Öl und Honig in einer Schüssel verrühren, würzen. Salat unter die Sauce mischen, mit Bresaola auf Tellern anrichten. Birnen, Gra-

natapfelkerne und Nüsse darauf verteilen, Rosmarin-Stangen dazu servieren.

**Tipp:** Rosmarin-Stangen mit der Zwirbel-Pressen zubereiten.

**Lässt sich vorbereiten:** Rosmarin-Stangen ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Salatsauce ca. 1 Tag im Voraus zubereiten.

**Portion:** 395 kcal, F 26 g, Kh 28 g, E 11 g