



## ***Feldsalat mit Kabeljau im Speckmantel Apfel-Ingwer-Sternen***

Du brauchst:

- ✓ 1 Stück Salat (nach Saison und Angebot)
- ✓ Essig, Öl, Wasser, Salz, Senf, Kräuter
- ✓ 200 g Kabeljau Filet
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ 100 g Schinkenspeck, geschnitten
- ✓ 2 EL Butter, 2 EL Öl
- ✓ 2 Äpfel- Zucker, Zitronensaft, 1 EL Ingwer
- ✓ Granatapfelkerne

Tipps und Tricks:

*Kosten: 12,00 €*

*Zeitaufwand: 30 Minuten*

### Zubereitung:

Wasche den Salat und reiße ihn in mundgerechte Stücke. Bereite ein Dressing vor.

Schneide den Fisch in kleinere Stücke, würze ihn und umwickle die Stücke mit Speck. Brate sie in einer Pfanne mit Öl und Butter langsam an.

Schäle und entkerne die Äpfel, schneide sie in Scheiben und stich dann Sterne aus. Lass den Zucker in einem Topf langsam karamellisieren, gieße Zitronensaft dazu und würze mit Ingwer. Lass die Apfelsterne für ca. 5 Minuten in diesem Fond ziehen.

Richte den Salat auf einem Teller an, gib die noch warmen Fischstücke darauf und garniere mit Apfelsternen und Granatapfelkernen.

