

# Alexander Herrmann | Feldsalat mit Speck-Chips und gebratenen Birnenspalten

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/11/23/alexander-herrmann-feldsalat-mit-speck-chips-und-gebratenen-birnenspalten](https://happy-mahlzeit.com/2021/11/23/alexander-herrmann-feldsalat-mit-speck-chips-und-gebratenen-birnenspalten)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Salat:

- 150 g Feldsalat
- 2 Zitronen
- 1 EL helle Sojasauce
- 1 EL Wasser
- Rapsöl, kaltgepresst
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

### Für die Speck-Chips:

6 Scheiben Frühstücksspeck / Bacon

### Für die Birnenspalten:

- 2 Birnen
- 2 EL Mandeln, gehobelt
- 1 EL Butter
- Rapsöl, kaltgepresst
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Speckscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen etwa 12 Minuten zu knusprigen Chips ausbacken. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Birnen schälen, achteln und dabei das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in einer heißen Pfanne mit ein wenig Öl hellbraun anbraten, die Mandelblättchen und die Butter zugeben, kurz aufschäumen lassen und die Hitze reduzieren. Unter regelmäßigem Schwenken weiterbraten, bis die Mandeln, samt Butter, hellbraun sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Pfanne nehmen.

Für die Vinaigrette die Zitronen halbieren, auspressen und die Schale abreiben. Den Saft und den Abrieb der Zitronen mit Sojasauce und Wasser vermischen. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Ganze in

einer großen Schüssel kräftig mit einem Schneebesen verrühren, dabei 1 EL Rapsöl einlaufen lassen und mit Salz abschmecken.

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette marinieren. Nochmals abschmecken und mittig auf einem Teller anrichten. Die Birnenspalten, samt Mandelbutter darum verteilen, die Speck-Chips in den Feldsalat stecken und alles servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Finale / Vorspeise