

Salat mit schwarzem Rettich, Apfel und Radicchio

Zutaten für 4

Personen:

- 1 Apfel, ca. 200g
(Gala, Braeburn)
- 200g Radicchio tardivo
- 200g schwarzer
Rettich
- 100g Rotkraut
- 15g frische Petersilie

Dressing:

- 150ml [Apfelessig](#)
- 2EL flüssiger [Honig](#)
- 3EL Zitronensaft
- 2 [Zimtstangen](#) 2cm
- 3EL [Olivenöl](#)
- 1/3 TL [grobes
Meersalz](#)
- [Schwarzer Pfeffer](#) zum
Abschmecken

Bittersüßer Salat für die kalte Jahreszeit

Dies ist eine Abwandlung eines Rezeptes von Ramael Scully und Yotam Ottolenghi aus dem Kochbuch „Nopi“. Herzstück dieses Gerichts ist die Kombination aus Bitterstoffen (Rettich, Radicchio) und einem frisch-süßen Dressing aus Essig, Honig, Zimt, Zitrone und Olivenöl. Für dieses Gericht ist der Radicchio tardivo, formal *“Radicchio Rosso di Treviso IGP“*, am besten geeignet. Er ähnelt von seiner Konsistenz Chicorée.

Salat

Apfel vierteln und in sehr dünne Scheiben schneiden. Rettich und Rotkraut in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Beim Radicchio tardivo den Strunk entfernen und die Blätter einmal quer halbieren. Petersilie grob hacken.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben.

Dressing

Für das Dressing Apfelessig, Honig, Zitronensaft und Zimt in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Temperatur 10-15 Minuten auf ein Drittel einreduzieren. Danach abkühlen lassen, den Zimt entfernen, das Olivenöl untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu guter letzt das Dressing unter den Salatmix heben und genießen.

