

## Blattsalate mit Kirschvinaigrette, Paprika und Ziegenkäse

Ein Rezept für 4 Personen von Jürgen Katzenmeier Essigmanufaktur „Zur Freiheit“.

### Zutaten Salat:

- 300 g Eichblattsalat weiß und rot geputzt, gewaschen und geschleudert
- 200 g Ziegenweichkäse
- 1 rote Paprika
- 20 Stück Süßkirschen

### Zubereitung Salat:

Die Paprika waschen, den Strunk, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Die weißen Trennwände der Paprika entfernen und erst in feine Streifen und danach in feine Würfel schneiden. Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden. Die Kirschen waschen, entstielen, halbieren und entsteinen.

### Zutaten Vinaigrette:

- 50 ml Süßkirschenessig
- 50 ml kaltgepresstes Sonnenblumenöl
- 25 g rote Schalotten
- 5 g Meersalz, fein
- 1 g Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung Vinaigrette:

Die roten Schalotten feinhacken und in eine Schüssel geben. Den Essig, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben. Das Ganze so lange rühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Das Öl mit einem Schneebesen in den Essig einrühren, dass sich eine Emulsion bildet, also Essig und Öl sich binden.

### Anrichten:

Den Blattsalat mit der Vinaigrette marinieren und anrichten. Die Paprikawürfel ebenfalls mit der Vinaigrette anmachen und über dem Blattsalat verteilen. Den Ziegenkäse über den Salaten verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln. Die halbierten Kirschen auf dem Salat verteilen und servieren.