

Spinatsalat mit Hähnchenbrust, Ziegenkäse und Erdbeeren

Rezept von Siggie Reitz, Land Gast Hof „Zum Löwen“ in Weilrod-Hasselbach

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenbrüste
1 EL helles Sesamöl
3 EL Mandelblättchen
300 g jungen Blattspinat
100 g Wildkräutersalat mit Blüten
200 g Ziegenkäse
250 g Erdbeeren
1 TL Blütenhonig
2 EL Erdbeeressig
3 EL Walnussöl
2 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne, unter Rühren, bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Danach herausnehmen und abkühlen lassen. Den Spinat waschen, verlesen und trocken schleudern. Die Erdbeeren waschen und putzen. Vier große Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel zu Mus drücken. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Honig, Essig und Erdbeermus gut zusammen verrühren.

Beide Ölsorten mit einem kleinen Schneebesen einrühren. Salzen und kräftig pfeffern. Die Hähnchenbrüste in Streifen schneiden mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Sesamöl in einer Pfanne stark erhitzen und die Hühnerstreifen darin braun braten. Inzwischen den Spinat mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Die Erdbeerscheiben auf dem Salat verteilen. Den Ziegenkäse zerpflücken und auf den Salat geben. Die Hühnerstreifen zum Salat geben. Die Wildkräuter mit den Blüten zum Garnieren anlegen, mit den Mandelblättchen bestreut servieren.