



Pflaumen-Hörnchen mit Speck

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Pflaumen-Hörnchen

8 Zwetschgen
1 kleines Stück Ingwer
Salz, Pfeffer
1 Zitrone, unbehandelt
Zimt, gemahlen
1 Rolle Blätterteig
1 Eigelb
1 EL Milch
4 Scheiben Speck

Salat

4 Pflaumen
100 g Feldsalat, geputzt und gewaschen
1 EL Apfelessig
1 TL Honig
1 TL körniger Senf
2 EL natives Olivenöl
1 Orange, unbehandelt
Salz, Pfeffer
80 g Ziegenkäserolle
20 g Walnusskerne, karamellisiert

Sowie

3-4 Scheiben Speck, optional

Zubereitung (35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die Füllung Zwetschgen entsteinen, achtern und in eine Schüssel geben. Mit geriebenem Ingwer, Pfeffer, Salz, Zitronenabrieb und Zimt vermengen.

Den Blätterteig ausrollen und in vier gleich große Dreiecke schneiden. Je zwei bis drei Löffel der Pflaumenmasse auf das breite Ende der Dreiecke geben und von dort zu Hörnchen aufrollen. Jedes Hörnchen mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln, die Enden unter dem Teig verstecken und anschließend alle Hörnchen auf ein ausgelegtes Backblech legen. Ei trennen, Eigelb mit Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Im Ofen bei 200 Grad etwa 15 Minuten knusprig goldbraun backen.

Optional als Crunch dazu Speckscheiben flach auf ein ausgelegtes Blech geben, mit Backmatte oder Backblech beschweren und ebenfalls für circa acht Minuten in den Ofen schieben. Anschließend auf Küchenpapier entfetten.



Pflaumen entsteinen und in grobe Scheiben schneiden. Salat waschen und zu den Pflaumen in eine Schüssel geben. Für das Dressing den Abrieb sowie den Saft einer Orange in ein hohes Gefäß geben und Essig, Honig, Senf und Öl dazugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ziegenrolle in dicke Scheiben schneiden, bei mittlerer Hitze in eine Pfanne ohne Öl geben und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Anschließend Dressing über den Salat geben, vermengen und in Schüsseln anrichten, Ziegenkäse und Walnüsse obenauf geben, mit Speckchips toppen und mit den warmen Pflaumen-Hörnchen servieren.

Nährwerte pro Portion:

794 kcal – 64 g Fett – 12 g Eiweiß – 41 g Kohlenhydrate