Gebratene Salatherzen mit Pfirsich-Dressing und Schafskäse

Zutaten (4-6 Pers.):
3 Salatherzen,
1/2 Ds. Pfirsiche (frische sind auch OK),
1/2 Bund Rucola,
1/2 Bund Schnittlauch,
Minzblätter,
80 g. Schafskäse,
Olivenöl,
Salz, Pfeffer,
Essig,
100 ml Gemüsebrühe,
1 TL Senf,
3-4 EL Essig

Herstellung:
- Salatherzen längs halbieren und entstrunken
- Rucola entstielen, waschen, abbrausen und grob hacken
- Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden
- Minzblätter abbrausen und grob durch hacken
- Schafskäse würfeln
- Salatherzen auf der Schnittfläche in Olivenöl anbraten, aus der Pfanne nehmen und in grobe Streifen schneiden (Salatherzen sollten zusammen bleiben)
- aus Pfirsichhälften, Gemüsebrühe, Minze, Öl, Senf und Essig mit dem Passierstab eine Sauce schlagen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Salatherzen auf eine Platte anrichten, mit Rucola, Schafskäsewürfel und Schnittlauch bestreuen und mit dem Dressing beträufeln