

Avocado-Mozzarella-Salat mit Mango

Für 2 Personen

100 g Büffelmozzarella	0,5 Bund Rucola	1 Mango, vollreif
1 Avocado, vollreif	1 Limette, unbehandelt	20 g Pinienkerne
1 Chilischote, rote	1 TL Akazienhonig	50 ml Orangensaft
1,5 EL Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel gut miteinander vermengen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Orangensaft in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und fein hacken. Die Hälfte mit zu dem Orangensaft geben. Den Honig und das Olivenöl zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Vinaigrette verrühren. Die Avocado schälen und halbieren. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft über die Avocado träufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Servierring auf die Teller setzen und mit den Avocadowürfeln füllen. Die Mozzarella-Mango-Würfel auf die Avocadowürfel geben. Das Ganze mit einem Löffel festdrücken und mit der Vinaigrette beträufeln. Den Ring abziehen. Den Rucola mit der restlichen Vinaigrette mischen und über die Türmchen geben. Das Ganze mit den Pinienkernen bestreuen und servieren.

Dominik Ringler am 23. März 2010