

Exotischer Radicchio-Avocado-Salat

Für zwei Personen

150 g Radicchio	1 Avocado	1 Mango
1 Zitrone	30 g Walnusskerne	1 TL Honig
4 EL Olivenöl	10 EL Ahornsirup	Salz, Pfeffer

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Saft mit zwei Esslöffeln Wasser, Salz und Pfeffer vermischen. Das Olivenöl langsam mit dem Schneebesen unterrühren. Den Ahornsirup in einer Pfanne erhitzen. Die Walnusskerne grob hacken und in dem Sirup karamellisieren lassen. Zum Abkühlen kurz beiseite stellen. Den Radicchio waschen, trocknen und in feine Scheiben schneiden. Die Mango und die Avocado schälen und beides vom Kern befreien. Das Fruchtfleisch der Mango würfeln und die Avocado in Streifen schneiden. Beides zusammen mit dem Radicchio auf Tellern anrichten und mit dem Dressing und den Walnusskernen garnieren.

Maximilian Ziegert am 03. Januar 2014