

# Panierte Burrata mit Pfirsich, Pistazien-Rucola-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

|                |                      |                  |
|----------------|----------------------|------------------|
| 200 g Rucola   | 60 g Parmesan        | 40 ml Ahornsirup |
| 40 ml Olivenöl | 180 g Pistazienkerne | Salz             |

**Für das Knusperblatt:**

|                          |                        |                  |
|--------------------------|------------------------|------------------|
| 100 g zarte Haferflocken | 75 g Sonnenblumenkerne | 50 g Kürbiskerne |
| 50 g heller Sesam        | 120 g Weizenmehl, 405  | 2 EL Olivenöl    |
| Salz                     |                        |                  |

**Für die Pfirsiche:**

|                   |                         |                     |
|-------------------|-------------------------|---------------------|
| 2 reife Pfirsiche | 1 Zitrone, Saft, Abrieb | 10 g brauner Zucker |
| 4 Zweige Rosmarin | 20 ml Olivenöl          |                     |

**Für die Burrata:**

|                      |                      |                    |
|----------------------|----------------------|--------------------|
| 2 kl. Kugeln Burrata | 50 g Parmesan        | 1 Ei               |
| 20 ml Olivenöl       | 4 EL Panko           | 2 EL Mehl          |
| 1 TL Oregano         | 1 TL Knoblauchpulver | 1 TL Paprikapulver |
| Salz                 | Pfeffer              |                    |

**Für die Garnitur:**

|                |                     |                    |
|----------------|---------------------|--------------------|
| 40 ml Olivenöl | 1 EL Pistazienkerne | 3-6 essbare Blüten |
|----------------|---------------------|--------------------|

**Für die Creme:** Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rucola waschen, putzen und sorgfältig trocken.

Parmesan fein reiben. Zusammen mit Rucola, Pistazien, Olivenöl, Ahornsirup und etwas Salz zu einer Creme fein pürieren.

**Für das Knusperblatt:** Zunächst die trockenen Zutaten mischen, dann mit 350 ml Wasser verrühren und zum Schluss das Olivenöl zugeben.

Blech mit Backpapier belegen. Teig dünn auf das Blech streichen (ergibt 2 Bleche). 15 Minuten backen. Kurz herausnehmen und in Dreiecke schneiden. Weiter backen bis der Teig schön knusprig aussieht. Auf dem Blech abkühlen lassen.

**Für die Pfirsiche:** Zitrone heiß waschen, trocknen; Schale abreiben, Saft auspressen.

Pfirsiche kalt abbrausen, trocknen, halbieren und entkernen. Dann in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig leicht bissfest garen.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren und mit Zitronensaft ablöschen.

Gegrillte Pfirsiche, Zitronenschale, Rosmarin sowie Olivenöl einschwenken.

**Für die Burrata:** Parmesan reiben, mit Panko und Oregano auf einem Teller mischen.

Das Ei verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauchpulver würzen. Burrata in der Mischung wenden und von allen Seiten mit Pankomischung panieren.

Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen und Burrata von allen Seiten goldgelb frittieren.

**Für die Garnitur:** Pistazien rösten und hacken. Gericht mit Öl beträufeln und mit Pistazien und Blüten garnieren.

Andrea Albrecht am 02. September 2025