

Alm-Mozzarella mit Orangen, Radicchio und Kräuteröl

400 g Mozzarella	2 Stk. rote Zwiebeln	1 Bund Blattpetersilie
100 ml Olivenöl	50 ml Rapskernöl	200 ml roter Portwein
1 Kopf Radicchio	2-3 Stk. Orangen	Meersalz
grober schwarzer Pfeffer		

Die roten Zwiebeln schälen, in möglichst dünne Ringe (am besten hobeln) schneiden, in eine Schüssel geben, mit einer guten Prise Meersalz bestreuen, vorsichtig vermischen und einige Minuten ziehen lassen.

Die Orangen schälen und filetieren.

Die äußeren Blätter vom Radicchio entfernen und anschließend den Salatkopf durch den Strunk halbieren und in Spalten schneiden. (Je nach Größe des Radicchios achteln oder zwölfteln.) Den roten Portwein in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze auf dem Herd um die Hälfte einkochen lassen. Mit einer Prise Salz und grobem schwarzen Pfeffer würzen, die Orangenfilets zugeben, einen kurzen Moment köcheln lassen, anschließend die Radicchiospalten nebeneinander hineinlegen, gut durchschwenken, vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen.

Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, wenige Sekunden in einem Topf mit stark gesalzenem, sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausheben, in einer Schüssel Eiswasser abschrecken, in einem Sieb abtropfen lassen, gut ausdrücken, in einen Mixbecher füllen, eine Prise Meersalz zugeben und mit Oliven- sowie Rapskernöl zu einem grünen Kräuteröl aufmixen.

Mozzarella in grobe Stücke schneiden, auf einem Teller anrichten, die lauwarm marinierten Radicchiospalten und Orangenfilets dazwischensetzen, die Zwiebelringe locker darüber fallen lassen, mit dem grünen Öl beträufeln und mit einer kleinen Prise Meersalz und Pfeffer bestreuen.

Alexander Herrmann am 22. August 2025