

# Fruchtig-herzhafter Sommer-Salat

**Für 4 Personen**

**Dressing:**

1 Zitrone	1 – 2 TL Honig	6 EL Olivenöl, fein
Pfeffer, schwarz	Salz	

**Salat:**

300 g Blattsalate	1 Chiccorée	3 Stangen Frühlingslauch
3 Stiele Minze	250 g Büffelmozzarella	2 Apfelsinen
200 g Kirschtomaten, gelb und rot	Pfeffer schwarz	Salz

**Anrichten:**

1 Ei	50 g Mehl	2 – 3 EL Weißwein
4 Zucchini Blüten	0,5 l Öl	12 Scheiben Schinken, roh
Chili	Salz	

Dressing:

Den Saft der Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl unterrühren.

Salat:

Die Blattsalate putzen, grob zupfen, abbrausen und trocken schleudern. Den Chiccorée abbrausen, die Enden abschneiden, halbieren und den bitteren Strunk entfernen, ebenfalls in mundgerechte Stücke zupfen. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Die Minze von den Stielen entfernen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Apfelsinen filetieren. Den gemischten Salat, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Minzblätter auf Tellern oder einer Anrichteplatte verteilen. Die Mozzarellascheiben mit den Apfelsinen schön dekorativ darauf legen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Alles großzügig mit dem Zitronen- Olivenöldressing beträufeln.

Anrichten:

Aus Ei, Mehl, Weißwein und einer Prise Salz und Chili einen Teig anrühren. Die Zucchini Blüten vorsichtig öffnen und den Stempel herausbrechen. Die Blüten in den Teig tauchen und in heißem Öl kurz ausbacken. Die frittierten Zucchini Blüten und den Schinken als Garnitur verwenden.

Horst Lichter am 15. Juli 2011