

Sommer-Salat mit Mozzarella und Blutorange

Für 4 Personen

400 g Büffelmozzarella	4 Scheiben Wacholderschinken	50 g Parmesan
3 EL Pinienkerne	1 Eisbergsalat	1 Frühlingszwiebel
100 g Rucola	20 g Kräuter, frisch	50 g Radieschensprossen
4 Blutorange	1 Limette	50 ml Walnussöl
Cremadibalsamico	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Eisbergsalat, den Rucola und die Radieschensprossen putzen und trocknen. Die Frühlingszwiebel abziehen und in feine Röllchen schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Blutorange schälen, die weiße Haut entfernen und filetieren. Die Limette abreiben, halbieren und auspressen. Für das Dressing das Walnussöl, den Limettensaft und die Hälfte des Limettenabriebs mit den frischen Kräutern sowie etwas Crema di Balsamico vermengen und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Die einzelnen Blätter vom Eisbergsalat auf Tellern verteilen und die Mozzarellascheiben darauf legen. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und dem restlichen Limettenabrieb bestreuen. Anschließend die filetierten Blutorange auf dem Mozzarella dekorativ anrichten. Nun den Rucola in der Hälfte des Dressings anmachen, mit jeweils einer Scheibe Wacholderschinken umwickeln und in die Mitte des Tellers legen. Mit dem restlichen Limettendressing den Sommersalat beträufeln. Den Parmesan hobeln und die Pinienkerne kurz in einer Pfanne anrösten. Abschließend den Salat mit den Parmesanspänen sowie den Pinienkernen bestreuen und mit etwas Balsamicocreme beträufelt servieren.

Horst Lichter am 30. Juni 2011