

RADICCHIOSALAT MIT GERÖSTETEN TRAUBEN & BLAUSCHIMMELKÄSE

Lecker

HMAGAZIN



ZUBEREITUNG

Radicchio vierteln, Sharonfrüchte in dünne Scheiben schneiden. Orange mit einem Sparschäler schälen und die Schale in sehr dünne Streifen schneiden. Die Orangen danach halbieren. Die Fenchelsaat in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett geben und bei mittlerer Temperatur rösten, bis sie beginnen zu duften und leicht Farbe annehmen. Dann die Saat aus der Pfanne in den Mörser geben und fein mahlen. Die Pfanne auswischen.

In einer Schüssel Balsamicoessig, 4 EL Olivenöl und Gewürze vermengen, die Trauben hineingeben und 15 Minuten marinieren. Die Pfanne nun auf mittlere Stufe erhitzen und darin die marinierten Trauben anrösten, bis sie aufplatzen. In einer zweiten Pfanne 6 EL Öl erhitzen und darin die Schnittflächen der Radicchioviertel goldbraun anrösten.

Zum Servieren nun die Radicchioviertel und Sharonfruchtscheiben auf Teller verteilen. Dazwischen etwas Feldsalat anrichten. Die gerösteten Trauben darüber geben, den Blauschimmelkäse über den Salat bröseln und mit Pistazien bestreuen. Alles mit der restlichen Marinade, den Orangenschalenstreifen sowie Saft einer Hälfte beträufeln und den Salat genießen. Dazu passt Baguette.

ZUTATEN

2 Radicchio
1 Sharonfrucht (Khaki)
1 Bio-Orange
80 g Feldsalat
150 g Blauschimmelkäse
300 g rote Trauben
60 g Pistazien, geröstet & gesalzen
1 EL Fenchelsaat
3 EL dunkler Balsamicoessig
4 + 6 EL Olivenöl
1 TL Sumach (Essigbaumgewürz)
1 EL Zucker
1 TL Salz(flocken)
½ TL schwarzer Pfeffer
optional dazu: Baguette

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Sparschäler, Schüssel, 2 Pfannen, Mörser