

Sommersalat, Kräuter-Holunder-Vinaigrette, Nektarinen

Für zwei Personen

Für die Nektarinen:

1 Nektarine	1 EL Misopaste	2 TL Agavendicksaft
Olivenöl		

Für die Zwiebeln:

1 kleine rote Zwiebel	50 ml Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Senfkörner
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer

Für das Espuma:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 g Ziegenfrischkäse	50 g Sahne
50 g saure Sahne	2 TL Honig	Salz, Pfeffer

Für das Granola:

6 Salzstangen	2 EL Macadamianüsse	2 EL geröst. weißer Sesam
1 TL Tahini	1 TL Olivenöl	Salz

Für die Grissini:

1 Zitrone, Abrieb	2 Eier	2 EL Sahne
20 g Olivenöl	4 Zweige Zitronenthymian	5 EL geröst. weißer Sesam
100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Vinaigrette:

$\frac{1}{4}$ Zitrone, Abrieb, Saft	2 EL Holunderblütensirup	2 EL Balsamicoessig
1 EL Sesamöl	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Zitronenthymian
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

150 g Wildkräutersalat	$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Zitrone, Abrieb
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Zitronenthymian	3-4 essbare Blüten

Für die Nektarinen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nektarine in Scheiben schneiden. In einer kleinen Schale die Misopaste und Agavendicksaft mit etwas Wasser vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Nektarinenscheiben von beiden Seiten anbraten. Kurz vor Ende die Miso-Glasur dazu geben und die Nektarinen nochmal kurz darin schwenken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und in ein hitzebeständiges Gefäß geben. Essig mit 50 ml Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker und Senfkörnern erhitzen und dann in das Gefäß mit den Zwiebeln geben. Bis zur Verwendung ziehen lassen.

Für das Espuma:

Espuma-Flasche im Vorfeld kaltstellen.

Zitrone halbieren und 2 TL Saft auspressen. Alle Zutaten zusammen pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse durch ein Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche abfüllen. Eine Patrone auf die Flasche schrauben und 12-mal kräftig schütteln.

Bis zur Verwendung kaltstellen und vor dem Servieren kräftig schütteln.

Für das Granola:

Salzstangen zerkleinern. Macadamia grob hacken.

Zerkleinerte Salzstangen, Macadamia und Sesam mit Tahini und Olivenöl vermengen und etwas salzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 7 Minuten knusprig backen.

Für die Grissini:

Zitronenthymian fein hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Ein Ei, Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenabrieb, Zitronenthymian und Olivenöl in einer Küchenmaschine verkneten. Ggf. nachsalzen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in dünne Streifen schneiden.

Zweites Ei mit Sahne verquirlen. Die Stangen mit der Ei-Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-15 Minuten backen.

Für die Vinaigrette:

Holunderblütensirup, Balsamicoessig, Öl, Zitronensaft und Zitronenabrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronenthymian und Basilikum fein hacken und zum Dressing geben.

Für die Fertigstellung:

Salat waschen, trockenschleudern und mit dem Dressing vermengen. Auf einen Teller geben. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Gurke in dünne Scheiben schneiden und diese jeweils halbieren.

Gurkenscheiben und Nektarinen-Spalten auf dem Teller arrangieren.

Espuma aufspritzen und das Salzbrezel-Granola, die gepickelten Zwiebeln sowie etwas Zitronenabrieb darüber geben. Mit Blüten, Zitronenthymian und Basilikum garnieren.

Lisa Burger am 16. Juni 2025