

Panzanella, Burrata, Limetten-Mayonnaise, Chorizo-Chips

Für zwei Personen

Für die Panzanella:

2 Saftorangen, Filets	1 Grapefruit, Filets	1 Jalapeño
1 EL helle Misopaste	2 EL flüssiger Honig	Olivenöl

Für die Croûtons:

2 Sch. Sauerteigbrot	2 Knoblauchzehen	geräuch. Paprikapulver
Öl	Salz	

Für die Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	2 Limetten, Saft	2 Eier
150 ml neutrales Öl		

Für die Chips:

$\frac{1}{2}$ Chorizowurst

Für die Fertigstellung:

1 Burrata	3 Zweige Dill	1 TL Sesamöl
1 EL schwarzer Sesam	Salz	

Für die Panzanella:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Orangen und Grapefruit filetieren. Jalapeño fein schneiden. In einer Schüssel Misopaste, Sesamöl, Jalapeño, Honig und Olivenöl vermengen.

Mit Salz abschmecken. Obst zur Marinade geben und vorsichtig unterheben.

Auf einem Blech verteilen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Für die Croûtons:

Brot in grobe Stücke reißen und in einer Pfanne mit Öl und Knoblauch anbraten, bis es goldbraun ist. Mit Rauchpaprika und Salz würzen.

Für die Mayonnaise:

Knoblauch abziehen. 1 EL Limettensaft auspressen. Eier in einem Mixer hochziehen und langsam das Öl eingießen. Limettensaft hinzugeben.

Für die Chips:

Chorizo in Scheiben schneiden und im Backofen knusprig backen.

Für die Fertigstellung:

Burrata auf einem Teller ausbreiten. Salzen und mit dem Salat toppen.

Croûtons darauf verteilen und mit Dill, schwarzem Sesam und Sesamöl garnieren.

Janina Sell am 13. Mai 2025