

Frisch gekocht

Montag, 24. Juli 2017



Rezept von Richard Rauch

Salat von Radicchio mit Orangen, Schafskäse und Mandel-Fenchel-Streusel



40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

200 g Radicchio Castelfranco, 200 g Radicchio Treviso, 200 g Radicchio Rosso, 200 g Endiviensalat, 50 g Kerbel, 2 Jungzwiebeln, 4 Blutorangen.

Für die Orangen-Marinade:

3 Orangen (unbehandelte Schale), 2 Limetten (unbehandelte Schale), 40 ml Apfel-Balsamessig, 40 ml Apfelessig, Salz, Cayennepfeffer, 50 ml Ahornsirup, ca. 100 ml Olivenöl, 1 TL Stärkemehl.

Für die Mandel-Fenchel-Streusel:

2-3 EL Wasser, 60 g brauner Zucker, 40 g Butter, 80 g geschälte Mandeln (gemahlen und grob gehackt), 125 g glattes Mehl, 1 TL Fenchelsamen, 2 EL gehackten Rosmarin, Salz.

Außerdem: 100 g Linsenkeimlinge, 200 g Schafkäse (Feta).

Zubereitung

Alle Radicchio-Sorten und den Endiviensalat in Stücke schneiden (bzw. zupfen) und für 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen. Sollten die Blätter dann noch immer sehr bitter schmecken, das Wasser wechseln und nochmals 15 Minuten ziehen lassen. Salatblätter trocken schleudern und kalt stellen.

Den Kerbel in den Salat zupfen. Das Grün von den Jungzwiebeln fein schneiden und begeben.

Blutorangen schälen, filetieren und beiseite stellen.

Für die Orangen-Marinade von 1 Orange und von 1 Limette die Schale abreiben. Alle Zitrusfrüchte auspressen, mit ein wenig Ahornsirup verrührt auf die Hälfte einkochen. Mit ein wenig angerührter Speisestärke binden. Die geriebene Zitruschale dazugeben, mit Olivenöl zu einer Marinade verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und den Essig zugeben.

Für die Mandel-Fenchel-Streusel Wasser, Zucker und Butter zu einem Sirup aufkochen. Mandeln, Mehl, Fenchelsamen, Rosmarin und Salz dazugeben, zu einem bröseligen Teig verkneten. Den Teig 2 bis 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren die Masse auf einem Backpapier verteilen und im Rohr bei ca. 160 °C Umluft 10 Minuten backen.

Die Bittersalate mit den Orangen marinieren, gemeinsam mit den Linsenkeimlingen, den Schafkäsewürfeln und den Streuseln anrichten.