



Stracciatella mit Obst

Köchin: Emilia Rosa Orth-Blau

Zutaten:

100 g Stracciatella
30 g lacto-fermentierter Honig
10 g frischer Honig
10 g Marillensaft
5 ml Mangoessig
5 ml Leindotteröl
30 g frische Marillen
30 g frische Physalis
10 g getrocknete Chilis
20 g neutrales Öl
20 g Panko
5 g Butter
Kresse

Zubereitung:

Stracciatella auf dem Teller verteilen. Fermentierten Honig mit frischem Honig, Marillensaft, Mangoessig, etwas Salz, Pfeffer und Leindotteröl zu einer Marinade verrühren. Die marinierten Früchte über der Stracciatella verteilen. Neutrales Öl auf 170 °C erhitzen, die getrockneten Chilis damit übergießen, abkühlen lassen und über die Früchte träufeln. Panko in Butter goldbraun rösten und über das Gericht streuen. Mit frischer Kresse ausgarnieren