

Festlicher Salat

Dauer: 15 Minuten | 4 Personen (als Vorspeise)



Zutaten

2 EL Aceto balsamico

3 EL Olivenöl

1 TL Senf

2 TL Honig

300 g roter Chicorée

1 grosse Bio-Orange

200 g Burrata Piccola

1 grosse Handvoll gesalzene
Macadamia Nüsse

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Bruschettascheiben

Zubereitung

1. Für die Sauce Aceto, Olivenöl, Senf und flüssiger Honig in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Chicorée längs in Streifen schneiden.
3. Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfleisch (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herauschneiden. 2 EL des entstandenen Orangensafts unter die restliche Sauce mischen.
4. Mit den Chicoréestreifen auf den Tellern anrichten auf dem Chicorée verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Burrata leicht aufbrechen, auf dem Salat anrichten.
6. Die Macadamianüsse grob hacken und darüberstreuen. Die Sauce darüberträufeln. Einige Bruschettascheiben auf den Tellern verteilen und servieren.