

Walnuss-Mascarpone mit Orangen-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Walnuss-Mascarpone:

2 Orangen	200 g Mascarpone	50 g gehackte Walnüsse
2 EL flüssiger Honig	100 ml Milch	

Für den Salat:

1 Orange	1 Zitrone (Saft)	$\frac{1}{2}$ Gurke
4 EL weißer Balsamico	4 EL roter Balsamico	50 g Zucker

Für die Walnuss-Mascarpone:

Orangen auspressen und den Saft auffangen. Walnüsse in einer Pfanne kurz rösten, mit Orangensaft ablöschen. Ist der Saft fast verkocht, den Honig dazu geben und schaumig aufkochen lassen. Mascarpone mit den Walnüssen vermengen. Etwas Milch dazugeben.

Für den Orangen-Gurken-Salat:

Gurke schälen und in Würfel schneiden und mit Zitronensaft, weißem Balsamico und etwas Zucker mischen. Orange filetieren und zu dem Salat geben.

Walnuss-Mascarpone mit Orangen-Gurken-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Heinrich Herwig am 23. März 2017