

# Avocado-Mozzarella-Salat mit Mango und Bruschetta

Für zwei Personen

**Für den Salat:**

200 g Mozzarella	1 reife Mango	1 reife Avocado
$\frac{1}{2}$ Limette	2 Saftorangen	50 g Rucola
50 g Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	3 EL Olivenöl
1 EL Akazienhonig	Salz, Pfeffer	

**Für die Bruschetta:**

6 Scheiben Baguette	2 Tomaten	3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	1 Bund Basilikum	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Orangen auspressen, 100 Milliliter Saft abmessen und diesen in einem kleinen Topf auf die Hälfte einkochen. Derweil die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Das Orangenkonzentrat mit Salz, Pfeffer, Chili, Olivenöl und Honig abschmecken und beiseite stellen. Für die Bruschetta eine Knoblauchzehe halbieren und die Baguettescheiben damit einreiben. Die Tomaten würfeln, die Zwiebel und den restlichen Knoblauch abziehen und ebenfalls würfeln. Alles miteinander vermengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Tomatensalat danach auf dem Brot verteilen und im Backofen drei bis vier Minuten backen. Die Avocado entkernen, aus der Schale lösen und würfeln. Den Saft einer halben Limette auspressen und die Avocadowürfel damit beträufeln, danach salzen und pfeffern. Den Mozzarella in zentimetergroße Würfel schneiden, die Mango schälen, entkernen und ebenfalls würfeln. Zum Anrichten einen höheren Metallring auf die Teller setzen und mit jeweils einer Lage Avocado befüllen. Darauf nun nacheinander eine Schicht Mozzarella und Mango geben. Das Ganze mit einem Löffel festdrücken und mit etwas Orangenvinaigrette beträufeln. Zuletzt den Ring abziehen. Den Rucola waschen, trockenschleudern und mit der restlichen Vinaigrette vermengen. Auf jedes Salattürmchen ein paar Rucolablätter setzen, den restlichen Salat danebensetzen. Mit Pinienkernen bestreut servieren und die Bruschetta dazu reichen.

Marco-Helmut Kehr am 28. Oktober 2014