

Bittersüßer Salat mit Parmesan-Crackern

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Orangen	1 kleiner Radicchio	1 roter oder weißer Chicorée
1 Handvoll Rote-Bete-Sprossen	100 g Ricotta	$\frac{1}{2}$ Granatapfel
20g Pinienkerne	30ml Ahornsirup	1 Zitrone (10 ml Saft)
1/2 TL Orangenblütenwasser	Olivenöl	Pfeffer
Meersalz		

Für die Cracker:

200 g Parmesan	1 Bund Basilikum	80 g Glukosesirup
Cayennepfeffer		

Für den Salat ein Orangensirup herstellen. Dafür Orangen filetieren, dabei den Saft in einer Schale auffangen, die Filets in der anderen Schale aufbewahren.

Saft der Orangen in einen Topf geben, Zitrone auspressen und Zitronensaft mit Ahornsirup und einer Prise Salz hinzugeben. Anschließend 20 Minuten aufkochen, bis nur noch drei Esslöffel dicker Sirup übrig sind. Diesen durch ein Sieb abseihen, abkühlen lassen und mit Orangenblütenwasser verrühren.

Radicchioblätter ablösen, in große Stücke teilen und in eine Schüssel geben. Chicoréeblätter mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen und vorsichtig zum Radicchio geben. Orangenfilets ebenfalls hinzufügen.

Für die Garnitur Basilikumblätter blanchieren, in einer Schüssel mit Eiswürfel kurz abschrecken. Blätter mit Glucosesirup vermengen und mit dem Stabmixer mixen. Diese Masse durch ein Sieb geben und später für die Garnitur aufheben.

Granatapfelkerne herauslösen und zusammen mit Ricotta, Sprossen und Pinienkernen auf dem Salat anrichten. Anschließend mit Orangensirup beträufeln.

Für die Parmesan-Cracker den Parmesan hobeln, mit Cayennepfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne kleine runde Parmesanhäufchen hineingeben. Etwa eine Minute von jeder Seite darin backen, anschließend auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Bittersüßer Salat mit Parmesan-Crackern auf Tellern anrichten, mit Basilikum-Glucosesirup garnieren und servieren.

Nadine Krüger am 08. November 2016