

Feigen-Mozzarella-Salat, Parmaschinken, Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für den Salat:

4 Feigen	2 Büffelmozzarella	200 g Rucola
4 Scheiben Parmaschinken	75 g Parmesan	1 Zitrone
6 EL Olivenöl	1 Stängel Minze	2 TL Honig
Meersalz	Pfeffer	

Für die Chips:

2 festk. Kartoffeln	1 l Pflanzenöl	feines Meersalz
---------------------	----------------	-----------------

Für den Salat die Feigen am Stilansatz kreuzweise tief einschneiden. Mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, sodass sie sich öffnen und das Innere der Frucht zu sehen ist. Die Feigen auf einen Teller setzen und mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln.

Die Mozzarella von Hand reißen und daneben verteilen. Den Rucola putzen, waschen, schleudern und darüber streuen. Die Zitronenschale mit einer Raspel darüber reiben. Die Minze leicht zerreißen und darüber streuen.

Mit einem Messer hauchdünne Streifen Parmesan abschaben und auf den Salat geben. Die Zitrone halbieren und mit einer Zitronenpresse drei Esslöffel Saft pressen. Ein Teil im Honig im Wasserbad erwärmen.

Das Olivenöl mit dem Honig und dem restlichen Zitronensaft vermischen, mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen und als Dressing über den Salat geben.

Für die Chips Kartoffeln mit Sparschäler schälen und mit Trüffelhobel in feine Scheiben hobeln. In der Fritteuse frittieren, bis sie goldgelb sind. Anschließend mit Salz abschmecken.

Feigen-Mozzarella-Salat mit knusprigen Kartoffelchips auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Müller-Hohenstein am 15. November 2016