

Aprikosen-Frühlingslauch-Salat

Für 4 Personen

8 Aprikosen	4 Stangen Frühlingszwiebeln	2 EL Aprikosenmark
2 EL Balsamico bianco	2 EL Olivenöl	2 EL Macadamianussöl
0,5 Schote Chili	1 EL Holunder-Konfitüren-Senf	1 Zehe Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Die Aprikosen halbieren. Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Aprikosenmark, Balsamico bianco, Olivenöl, Macadamianussöl, der fein gehackten Chilischote, Holunder-Konfitüren-Senf und der fein gehackten Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Aprikosenspalten und Frühlingslauchringe damit marinieren.

Johann Lafer am 15. August 2008