

# Karamellierte Zwetschgen mit Parmesan und Rucola

**Für zwei Personen**

**Für die Zwetschgen:**

100 g kleine Zwetschgen	100 g Rucola	1 kleine rote Zwiebel
1 kleine rote Chilischote	20 g Pinienkerne	20 g Walnüsse
20 g Speckwürfel	2 EL Himbeeressig	1 EL grober Senf
2 EL Walnussöl	3 EL Olivenöl	4 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Parmesanplätzchen:**

75 g Parmesan

**Für den Parmesanschaum:**

250 ml Sahne	2 Blatt Gelatine	125 g Parmesan
1 Msp. Cayennepfeffer	Salz	

**Für die Zwetschgen:**

Rucola waschen, trocken schleudern. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und mit der Schnittseite in Zucker tauchen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwetschgenhälften darin karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und direkt auf dem Rucola auf einem Teller verteilen. Rote Zwiebel abziehen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne fett goldbraun rösten. Anschließend rote Zwiebeln, Chili und Speck in der Pfanne anbraten, mit Himbeeressig und Senf ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse grob hacken und mit dem Walnussöl, den Pinienkernen unter den Salat mengen.

**Für die Parmesanplätzchen:**

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan fein reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten kross backen. Abkühlen lassen, in Stücke brechen und zum Anrichten über die karamellisierten Zwetschgen streuen.

**Für den Parmesanschaum:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nach ca. 5 Minuten ausdrücken. Parmesan fein reiben. 150 ml Sahne mit dem geriebenen Parmesan aufkochen, eingeweichte und ausgedrückte Blattgelatine hinzugeben und die Flüssigkeit in einer ISI-Flasche passieren. Mit restlicher kalte Sahne auffüllen und für ca. 10 Minuten kaltstellen. Mit 1-2 Patronen aufschütteln und anschließend dekorativ als Mousse auf die Teller spritzen.

Karamellierte Zwetschgen mit Parmesan und Rucola auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. September 2017