

Ricotta-Aprikosen mit Mandel-Vinaigrette, Kartoffel-Stroh

Für vier Portionen

Für die Aprikosen:

2 Zweige Rosmarin	250 g Ricotta	6 reife Aprikosen
100 g getr. Tomaten	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstroh:

1 festk. Kartoffel	Pflanzenöl	feines Salz
--------------------	------------	-------------

Für die Mandelvinaigrette:

2 EL Mandeln	1 rote Chilischote	4 Zweige Blatt Petersilie
1 unbehandelten Zitrone	1 EL Akazienhonig	$\frac{1}{2}$ Vanillestange
50 ml Mandelöl	50 g feine Blattsalate	feines Salz

Den Rosmarin von den Stielen zupfen und fein schneiden. Anschließend mit Ricotta verrühren, und Salz, Pfeffer abschmecken. Aprikosen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Aprikosenhälften mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Ricotta-Masse hinein füllen und glatt streichen. Danach für circa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Damit der Ricotta schön kalt wird. Die gefüllte Aprikosenhälfte mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Die Kartoffel schälen und mit einem Hobel in sehr feine Scheiben schneiden. Anschließend mit einem scharfen Messer in dünne Streifen. Danach die Kartoffelstreifen auf Küchenkrepp gründlich trocken tupfen und langsam im erhitzten Pflanzenfett bei 140 bis 150 Grad langsam knusprig ausbacken. Zum Schluss auf Küchenkrepp zum Abtropfen legen und mit Salz würzen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett langsam rösten, dabei gelegentlich durchschwenken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Die Blatt Petersilie von den Stielen zupfen, einrollen und in feine Streifen schneiden. Saft von der Zitrone, Honig, Vanillemark und Mandelöl zu einer Vinaigrette verarbeiten. Mandeln, Chiliwürfel, Blatt Petersilie zur Vinaigrette geben und mit würzen. Zum Servieren die Blattsalate mit der Mandelvinaigrette marinieren und kreisrund auf die Teller anrichten. Jeweils vier Aprikosenhälften mittig platzieren und mit dem Kartoffelstroh vollenden.

Johann Lafer am 06. Juli 2013