

Chefsalat mit Parmesan-Mousse, Orangen und Cashewkernen

Für vier Portionen:

4 Blatt weiße Gelatine	130 g Parmesan	200 ml Milch
Salz, Cayennepfeffer	250 ml Sahne	1 mittelgroßer Chicorée
1 Treviso oder Radicchio	50 g Rucola	40 g Cashewkerne
3 Orangen	6 Wachteleier	1 Schalotte
50 ml Sahne	3 EL Traubenkernöl	2 EL Aceto Balsamico bianco
3 EL Honig	Butter, Eiswasser	

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Parmesan fein reiben. Die Milch in einem Topf erwärmen, 100 g Parmesan darin unter Rühren schmelzen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in der Parmesanmilch auflösen. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen. Die Parmesanmasse auf einem Eiswasser abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Die geschlagene Sahne unter die gelierende Parmesanmilch heben. Die Parmesanmousse abgedeckt im Kühlschrank 3 Stunden gut durchkühlen lassen.

Den Chicorée putzen und vierteln, den mittleren Strunk entfernen.

Treviso und Rucola putzen. Die Salatblätter waschen, trockenschleudern. Die Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Orangen bis zum Fruchtfleisch schälen, die Filets mit einem scharfen Messer heraustrennen, den abtropfenden Saft auffangen.

Die Wachteleier aufschlagen, in eine kalte, mit Butter gefettete Pfanne geben und bei geringer Hitzezufuhr langsam stocken lassen. Mit einem Ausstecher zu kleinen Spiegeleiern ausstechen.

Für das Dressing eine Schalotte abziehen und halbieren. Zusammen mit Sahne, Traubenkernöl, Honig, Orangensaft, Balsamico und 30 g geriebenem Parmesan mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salatblätter, Orangenfilets und Cashewkerne auf einer Platte anrichten. Mit dem Dressing beträufeln. Von der Parmesanmousse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen, dabei die Löffel in heißes Wasser tauchen. Die Nocken auf dem Salat verteilen und die Wachteleier in den Salat legen.

Johann Lafer am 04. Februar 2017