

Burrata-Käse mit Speck und Stauden-Sellerie, Feldsalat

Für 4 Personen

1 EL Walnüsse	1 TL Puderzucker	Meersalz
50 g geräucherter Bauchspeck	300 g Burrata	2 Zweige Zitronenthymian
1/2 Knoblauchzehe	1/2 Bio-Zitrone	5 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Prise Paprikapulver	1 Prise Schwarzkümmel
100 g Feldsalat	500 g Staudensellerie	2 Msp. Xanthan
1 Prise Piment d'Espelette	1 Apfel	3 Zweige Minze

Die Walnüsse grob hacken, goldgelb rösten und mit dem Puderzucker in einer trockenen Pfanne karamellisieren lassen. Zum Schluss etwas Meersalz zugeben und auf einem Teller abkühlen lassen. Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen. Den Burrata halbieren bzw. zupfen und flach in eine Auflaufform verteilen. Den Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein schneiden. Den Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. 2 EL Olivenöl mit etwas Zitronenschale und -saft, Thymian und Knoblauch verrühren, mit Pfeffer, Paprikapulver, Schwarzkümmel und Salz abschmecken. Den Burrata mit der Vinaigrette marinieren, mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Feldsalat putzen, gut waschen und abtropfen lassen. Staudensellerie waschen, Ein Drittel davon zur Seite stellen. Einige schöne Feldsalatröschen zum Anrichten zur Seite stellen. Übrigen Sellerie mit dem Feldsalat entsaften. 1 Drittel der Flüssigkeit mit dem Xanthan in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer vermischen, die restliche Flüssigkeit einrühren, dann alles durch ein feines Sieb streichen. 3 EL Olivenöl einrühren und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Den Apfel schälen, mit dem restlichen Staudensellerie fein würfeln und in die Emulsion rühren. Die Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Emulsion rühren. Nochmals abschmecken. Den Burrata in einem tiefen Teller in einem Metallring mittig anrichten. Mit etwas Vinaigrette abglänzen. Die Emulsion angießen. Speck und Walnüsse auf den Burrata streuen und mit den Feldsalatröschen garnieren.

Michael Kempf am 28. November 2014