

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MOZZARELLA CARPACCIO MIT ERBSEN-VINAIGRETTE

Zutaten:

300 g	Erbsen
etwas	Salz, Pfeffer
1 Stk.	Paprikaschote, (rot, klein)
1 Stk.	Zwiebel, (weiß, klein)
6 Stk.	Oliven, (schwarz; entsteint; in Öl)
1 Stk.	Zitrone, (Bio)
5 El	Aceto balsamico bianco
1 El	Akazienhonig
1 Tl	Fleur de sel
8 El	Olivenöl
3 Stiele	Estragon
4 Stk.	Büffel-Mozzarella, (à 135 g)
4 Stk.	Stiele Minze

ZUBEREITUNG:

Erbsen TK, 1-2 Minuten im Wasser kochen , abschrecken und abtropfen lassen.

Paprika vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene 6-8 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft.

Paprika herausnehmen, in einem Gefrierbeutel 15 Minuten ausdämpfen lassen. Paprika häuten und in ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Oliven abtropfen lassen und grob schneiden. Zitrone waschen, trocken tupfen und 1 Tl Zitronenschale fein abreiben.

Essig mit Honig, Fleur de sel, etwas Pfeffer und Zitronenschale verrühren. Olivenöl unterschlagen.

Erbsen, Paprika, Zwiebeln und Oliven zugeben. Estragonblätter von den Stielen zupfen, fein schneiden und unterrühren.

Mozzarella in einem Sieb gut abtropfen lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Die Erbsen-Paprika-Vinaigrette auf dem Mozzarella verteilen. Minzblätter von den Stielen zupfen.

Mozzarella-Carpaccio mit etwas Pfeffer und Minze bestreuen und servieren. Dazu passt geröstetes Baguette.

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Bemerkung: Büffel-Mozzarella: Büffelmilch ist fett und aromatisch. Ihr verdankt der Mozzarella di bufala seine Cremigkeit und den feinen Geschmack.