



Kaki- und Burrata-Caprese mit Schweinebauchkrusten-Salbei-Gremolata

Haselnuss-Salbei-Gremolata

1 Handvoll Haselnüsse
2 Handvoll krause Petersilie
1 Handvoll frischer Salbei
1 Knoblauchzehe
Geriebene Zitronen- oder Orangenschale
Salz
Pfeffer

Die Vinaigrette zubereiten. Die Schalotte fein zerhacken und mit dem Essig und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Ein paar Minuten stehen lassen, damit sich die Zutaten vermischen können. Als nächstes nach und nach das Olivenöl langsam unterrühren, bis sich eine Emulsion ergibt. Anschließend das Nussöl unterrühren. Die Vinaigrette mit Essig, Öl oder Salz abschmecken.

Die Wurzel vom Radicchio abschneiden und die Blätter auf einem Teller anrichten. Den Speck oder die Schweinebauchkruste zerhacken und zur Haselnuss-Salbei-Gremolata hinzugeben. Eine Scheibe Kaki und eine Scheibe Burrata auf die Radicchioblätter legen. Die Vinaigrette über den Teller träufeln und den Burrata mit einem großzügigen Klecks der Schweinebauchkrusten-Haselnuss-Gremolata sowie einem Löffel gerösteter Kokosraspeln bestreuen.

Ofen auf 190 °C vorheizen. Haselnüsse auf einem Backblech rösten, bis die Haut einreißt. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Nüsse durch Reiben mit einem Handtuch häuten und anschließend grob zerhacken.

Knoblauch abziehen und fein zerhacken. Salbei und Petersilie zerhacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Kaki- und Burrata-Caprese mit Schweinebauchkrusten-Salbei-Gremolata

Für 6 Portionen

Von: Köchin Jayne Reichert in Sausalito

Zutaten

3 Scheiben Speck oder Schweinebauch-Confit
2 Kaki
2 x 225 g Burrata
3 Köpfe Radicchio di Treviso
15 g ungesüßte Kokosraspeln
1 Schalotte
60 ml weißer Balsamico-Essig
180 ml Olivenöl
15 ml geröstetes Haselnuss- oder Walnussöl
Salz
Pfeffer
Haselnuss-Salbei-Gremolata (Rezept ganz unten)

Zubereitung

Ofen auf 175 °C vorheizen.

Den Speck oder Schweinebauch garen, bis er knusprig ist; den Speck am besten im Ofen auf einem Backblech, den Schweinebauch auf dem Herd in einer Bratpfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze. Anschließend Speck bzw. Schweinebauch aus dem Bratenfett herausnehmen und entweder auf einem Rost über einem Backblech oder auf Küchenpapier abtropfen lassen. Alles bis auf 1 EL des Schweinefetts entsorgen.

Die Kokosraspeln entweder in eine Bratpfanne oder auf ein Backblech geben und rösten, bis sie eine goldbraune Färbung erhalten. Geh hier vorsichtig vor, die Raspeln dürfen nicht anbrennen.

Den Radicchio di Treviso waschen und der Länge nach durch die Wurzel halbieren. Den Radicchio anschließend zusammen mit dem aufbewahrten Schweinefett auf das Backblech oder in die Pfanne geben und alle Seiten darin wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Radicchio ein bis zwei Minuten entweder unter dem Backofengrill oder über einem Grill scharf anbraten.

Die Kaki waschen und waagerecht durch die Mitte in 6 mm dünne runde Scheiben schneiden. Den Burrata aus der Flüssigkeit nehmen und vorsichtig in 12 mm dicke Scheiben schneiden.